

**morphy richards®**



FOOD  
FUSION



## **Food Processor**

Please read and keep these instructions

GB

## **Robot ménager**

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

## **Küchenmaschine**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und heben Sie sie gut auf

D

## **Robot de cocina**

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

E

## **Keukenmachine**

Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

NL

## **Processador de Alimentos**

Leia e guarde estas instruções

P

## **Robot da cucina**

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

## **Foodprocessor**

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

## **Matberedare**

Läs och spara dessa anvisningar

S

## **Robot kuchenny**

Prosimy zapoznać się niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

## **Кухонный комбайн**

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU



FP48950MEE

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)



## CONTENTS

Important safety instructions	3
Electrical requirements	3
Features	5
Unpacking and using your appliance for the first time	5
Quick guide	6
Assembly	7
Fitting and using the tools	7
Operating controls	8
Cleaning	8
Storage	8
Top tips	8
Dedicated helpline	8
Your guarantee	9
International Service Centres	104

## Getting the best from your new appliance...

### Safety

When processing, the bowl and lid must be correctly located to operate the on/off pulse power dial.

### Operation

The detachable drive shaft must be fitted for ALL blades with the exception of the Mini chopper and whisk attachments which fit directly onto the motor drive.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following basic common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

### WARNING: Danger to the person!

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition we offer the following essential safety advice.

### Location

- Remove all packaging and retain for future reference.
- Ensure the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors or in a bathroom.
- Do not place the appliance on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.
- Do not place the appliance on or near a hot surface such as a hot plate or radiant rings or near a naked flame.
- Do not let the mains lead overhang the edge of the table or work-top, or touch hot surfaces.

### Children

- Never allow a child to operate this appliance. Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Personal safety

- Avoid touching moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from processor blades during operation, to prevent personal injury and/or damage to the appliance.
- **WARNING: To protect against risk of electric shock NEVER immerse the appliance body in water or in any other liquid and always ensure the electrical connections**

### are kept dry.

- This appliance is not intended for use by young children or infirm person unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

### Other safety considerations

- Disconnect the appliance from the mains supply when not in use, before taking off attachments and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The power cord cannot be replaced. Contact Morphy Richards for advice.
- The use of attachments or tools not recommended or sold by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the appliance for other than its intended use.

### Product Specific Safety

- **WARNING: The processor blades are very sharp. Handle with care when using and cleaning.**
- Do not overfill the processor bowl. This could cause damage to the motor.
- Processor lid must be on and located correctly for it to work.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

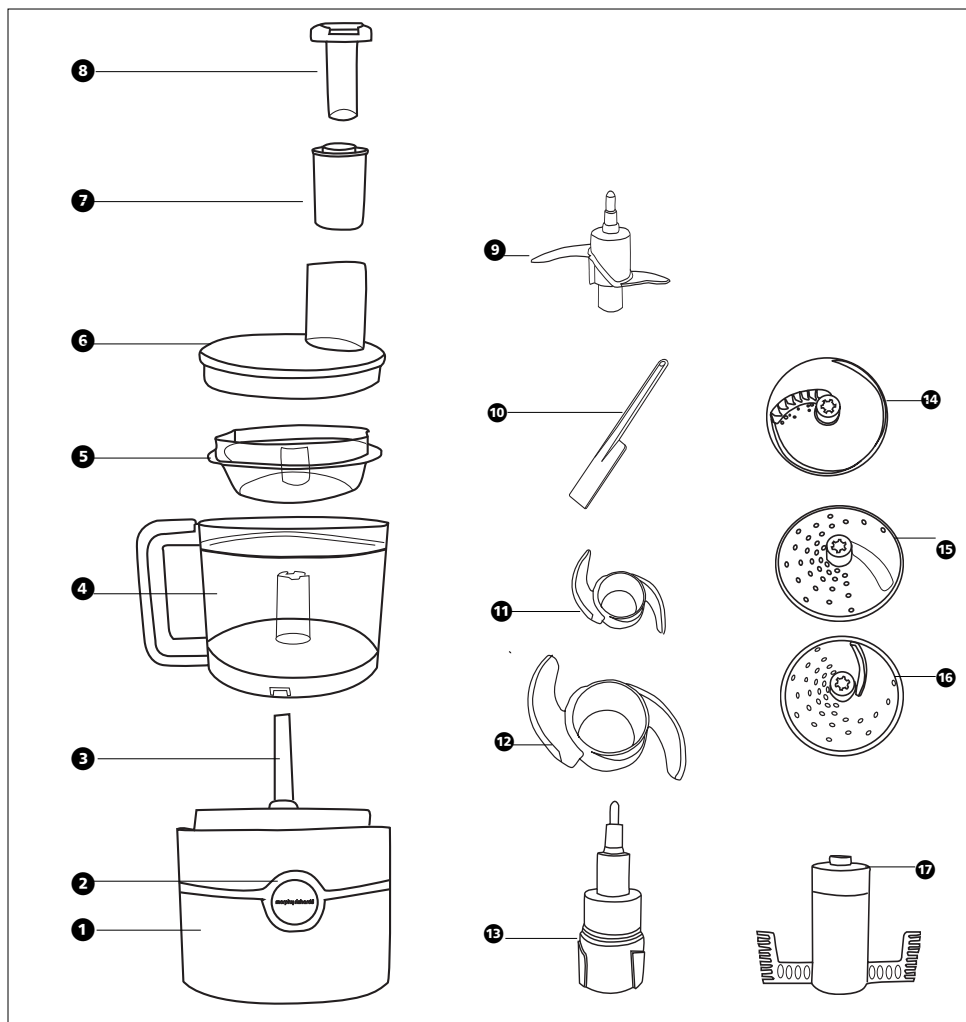
If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

**WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.**

Where used, should the fuse in the 13amp plug require replacement, a 5 amp BS1362 fuse must be fitted.

**WARNING: This appliance must be earthed.**





## Features



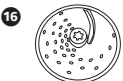
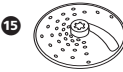


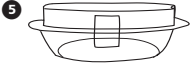
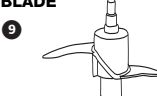
- 1 Processor body
- 2 On/off speed pulse power dial
- 3 Induction Motor drive
- 4 Processor bowl
- 5 Mini chopping bowl
- 6 Processor lid
- 7 Large pusher
- 8 Smaller pusher
- 9 Mini chopper blade
- 10 Spatula
- 11 Dough blade
- 12 Chopping blade
- 13 Detachable drive shaft
- 14 Chipping blade  
*(certain models only)*
- 15 Thick slicing & coarse shredding blade
- 16 Slicing & shredding blade
- 17 Whisk attachment
- 18 Storage case

## Unpacking and using your appliance for the first time

Carefully unpack your new appliance and all its attachments and tools, checking them against the illustrations at the beginning of this book to familiarise yourself with the product. Wash all the parts which are safe to immerse in water.

**Never immerse the processor body in water or any other liquid. This may be wiped over with a clean, damp cloth - but only when unplugged from the electrical outlet.**

## QUICK GUIDE

Attachments & tools Name	Function	Type of food	Max vol.	Time	Special notes
<b>CHOPPING BLADE</b> 	<b>Chopping</b>	Meat, vegetables, cheese, chocolate	700g	15-20 secs	Pulse gives control over texture
	<b>Blending</b>	Soup, drinks	700g	20 secs	
	<b>Pureeing</b>	Cooked vegetables, potatoes, and fruit	600g	10-15 secs	
<b>DOUGH BLADES</b> 	<b>Mixing</b>	Pastry, scones	350g	1 min max	Max vol=weight of flour
		Cakes (total weight)	1kg	1 min max	
	<b>Kneading</b>	Bread dough	600g flour 400g water	20 secs + 2 min rest	Max vol= weight of flour Do not over process
<b>SLICING &amp; SHREDDING</b> 	<b>Slicing/Shredding</b>	Vegetables, cheese, potatoes, fruit, chocolate			
<b>THICK SLICING &amp; COARSE SHREDDING</b> 		Vegetable, cheese, potatoes, fruit, chocolate			
<b>CHIPPING BLADE</b> (certain models only) 	<b>Chipping</b> (certain models only)	Potatoes, vegetable batons			Chips produced are usually small french fries type
<b>WHISK</b> 	<b>Whisking</b>	Egg whites	6 eggs (min 2-max 6 eggs)	1-2 mins	
	<b>Cream</b>		570ml	40-50 secs	Do not over process
<b>MINI PROCESSOR BOWL</b> 					
<b>MINI CHOPPING BLADE</b> 	<b>Chopping</b>	Herbs and small quantities	20g herbs	2-5 secs	

DO NOT PROCESS FOR LONGER THAN RECOMMENDED TIME. DO NOT EXCEED RECOMMENDED MAXIMUM VOLUMES. ALWAYS HOLD THE BLADES BY THE CENTRE GRIP.

## Assembly

### Setting up

- 1 Ensure the appliance is unplugged from the mains.
- 2 To fit the bowl, align the handle as shown. Turn the handle clockwise until it is clicked into place **A**. (Note, the handle can be located for left hand **1** or right hand **2** use).
- 3 Fit the detachable drive shaft over the induction motor drive. **B**
- 4 Select the appropriate blade and fit over the detachable drive shaft, referring to 'fitting and using the tools' for details.
- 5 Fit the lid to the processor bowl by aligning the indicator on the lid to the right hand side of the handle and then rotate clockwise, until the lid clicks firmly into place **C**.
- 6 Ensure that both food pushers are in place before processing. They should only be removed to insert food **D**.

### FITTING AND USING THE TOOLS

In general, all attachments (with the exception of the mini processor bowl and small blade) which are fitted within the processor bowl must be firmly attached to the detachable drive shaft. Always adjust the attachments until you are sure that they are correctly fitted.

#### Detachable drive shaft

Insert attachments over the top of the detachable drive shaft and ensure that they are securely clicked into place. Then remove the blade covers (if applicable), taking care as the blades are sharp **E**.

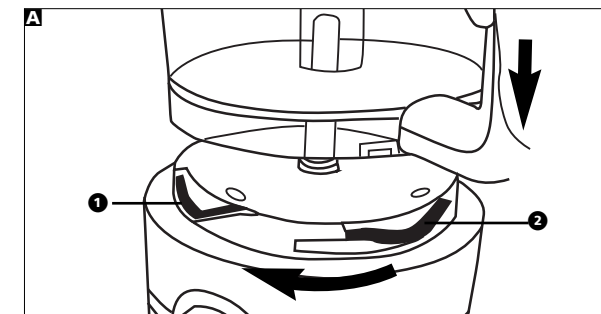
#### Chopping blade

- 1 Fit the processor bowl as detailed previously.
- 2 Fit the chopping blade over the motor drive, and fit firmly into place **F**.

**Warning: Use extreme caution - the blades are sharp. Always handle the chopping blade by its central plastic section.**

- 3 Place the food into the bowl.
- 4 Fit the lid and click into place as detailed in the 'Setting up' section.
- 5 Plug in the processor and switch to speed 1 **G**. If the processor does not come on, check that processor lid is correctly fitted.

**Warning: For safety, always use the food pusher when putting food into the feeder tube. Never feed by hand or utensils.**



- 6 For large foods feed through with the large food pusher. The small pusher should be locked into place when using. When processing small pieces of food, unlock and use the small food pusher, leaving the large pusher in place in the lid **H**.  
**WARNING: Do not use the small food pusher without the large food pusher being in place in the lid feed tube.**

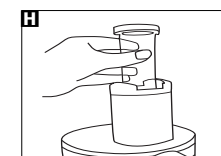
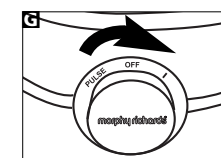
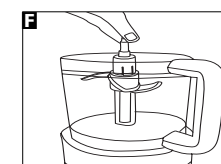
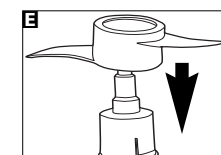
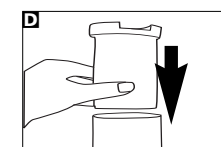
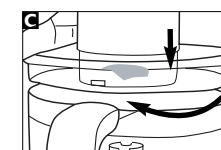
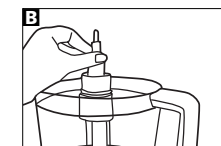
- 7 When the processing is complete, remove the blade from the bowl before removing the processed food.

#### Dough blade

- 1 Fit the processor bowl into place as described in 'Setting up'.
- 2 Place the dough blade on the detachable drive shaft. Then place the ingredients in the bowl.
- 3 Fit the lid and slot into place, make sure that it clicks.
- 4 Now plug in the processor.
- 5 Turn the processor on and operate until the dough has formed into a small ball.
- 6 Remove the blade from the bowl before removing the dough.  
**IMPORTANT: When kneading dough, do not operate the machine longer than 30 seconds. Afterwards, wait at least 2 minutes before operating the machine again.**  
**Warning: For safety, always leave the pusher in place whilst operating the processor.**

#### Whisk attachment

- 1 Fit the processor bowl as detailed previously in 'Setting up'.
- 2 Place the whisk attachment onto the motor drive.
- 3 Add ingredients into the bowl.
- 4 Fit the lid, food pusher and click into place as detailed in 'Setting up'.
- 5 Plug in the processor.
- 6 Turn the processor on.



IMPORTANT: Never use the whisk attachment for dough kneading.

### Slicing & Chopping

There is a choice of blades; slicing, shredding and chipping (only on certain models).

- 1 Fit the processor bowl as before on the motor drive.
- 2 Fit detachable drive shaft.
- 3 Place the blade of your choice on top of the detachable drive shaft, holding the blade by the centre grip. Ensure that the teeth are facing upwards.

**WARNING: Use extreme caution - the blades are sharp.**

- 4 Fit the lid and click into place as detailed in 'Setting up'.
- 5 Fit the large food pusher into the tube on the processor lid.
- 6 Use the small food pusher to add food into the processor bowl through the feeder tube.

### Mini processor bowl

Use the mini processor bowl to chop herbs and small quantities of ingredients.

- 1 Fit the mini chopping bowl on the processor body, as detailed previously in 'Setting up'.
- 2 Slot the mini processor bowl into the main processor bowl, ensuring that the locators on the processor bowl align with the slots in the mini processor bowl.
- 3 Using only the small blade, place on top of the motor drive. This fits in the hole in the mini processor bowl.
- 4 Add the food.
- 5 Fit the lid, ensuring that it is correctly located.
- 6 Operate the processor for 2 to 5 seconds only.

### OPERATING CONTROLS

The processor control has 1 speed and a pulse button.

Using the pulse button allows greater control over the texture of the food produced. It is only intended to be used for short 'bursts' of processing or blending.

### CLEANING ACCESSORIES

- 1 Switch the processor off and unplug from electrical socket.
- 2 All accessories and processor tools can be washed in hot soapy water except for the processor body.  
**WARNING: Extreme care must be taken when washing the metal blades as these are extremely sharp.**
- 3 Clean the processor body with a damp cloth.

**WARNING: Always unplug the appliance body before cleaning.**

### STORAGE

- Place the protective cover on to the chopping blade and small blade and place into the storage container.

### TOP TIPS

- For coarser chopping, use the pulse button for a few seconds and monitor food texture.
- Pre-cut larger pieces to make them fit into the feed tube. When chopping hard foods (eg meat, cheese) cut into 1 inch/2.5cm cubes.
- For shredding and chipping, place food horizontally into the feed tube. For slicing, place food vertically.
- When slicing carrots, place 2 at a time in the feeder tube to keep upright.

### DEDICATED HELPLINE

#### For UK customers

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call. We are more likely to be able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your enquiry quickly:

- Name of the product
- Model number as shown on the underside of the appliance or rating plate
- Serial number

### YOUR FIVE YEAR GUARANTEE



#### For UK customers only

*This 5 year guarantee is only valid when registered directly with Morphy Richards. If you do not register your product it is guaranteed for 2 years*

**To validate your 5 year guarantee, there are 2 easy ways to register:**

- 1 Telephone our consumer helpline **0870 060 2609**. Once you have registered your product you will receive written confirmation from Morphy Richards, please retain this information.
- 2 Alternatively, log on to **www.morphyrichards.com** and register online. You will receive an email confirmation, please print off and retain this information.

### YOUR TWO YEAR GUARANTEE



It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.                      Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, contact your local service centre at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (see Exclusions) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the guarantee the appliance must have been used according to the instructions supplied.

### Exclusions

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.



## SOMMAIRE

Consignes de sécurité importantes	11
Alimentation électrique	11
Caractéristiques	13
Déballage et première utilisation de votre appareil	13
Guide rapide	14
Montage	15
Montage et utilisation des accessoires	15
Commandes	16
Nettoyage	16
Rangement	16
Conseils utiles	16
Votre garantie	17
Centres commerciaux Internationaux	104

## Pour utiliser au mieux votre nouvel appareil...

### Sécurité

Lorsque vous utilisez l'appareil, le bol et le couvercle doivent être correctement positionnés pour que le mécanisme du bouton de sélection de la puissance fonctionne.

### Mode d'emploi

L'axe d'entraînement détachable doit être utilisé pour TOUTES les lames, à l'exception du mini-hachoir et du fouet, qui se montent directement sur l'entraînement du moteur.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des règles de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

### DANGER: Risque de blessure !

IMPORTANT : Risque pour l'appareil !

Nous vous donnons également les conseils de sécurité essentiels suivants.

### Position

- Déballez l'appareil et conservez l'emballage.
- Placez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou dans une salle de bains.
- Ne mettez jamais l'appareil sur une surface en bois ciré car il pourrait l'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chaude comme une plaque électrique ou radiante, ou près d'une flamme nue.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou toucher des surfaces chaudes.

### Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil. Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil

### Sécurité personnelle

- Évitez de toucher les pièces mouvantes. Éloignez vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que spatules et autres ustensiles des lames du robot pendant qu'il fonctionne, afin d'éviter tout risque de blessure et/ou de dégât à l'appareil.

- **DANGER: Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez JAMAIS le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et assurez-vous que les connexions électriques sont sèches.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes, sauf sous la supervision adéquate d'une personne responsable qui peut vérifier qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.

## Autres consignes de sécurité

- Débranchez l'appareil au secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de démonter les accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Contactez Morphy Richards pour demander conseil.
- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- N'utilisez jamais l'appareil pour un usage non prévu.

## Consignes de sécurité spécifiques à ce produit

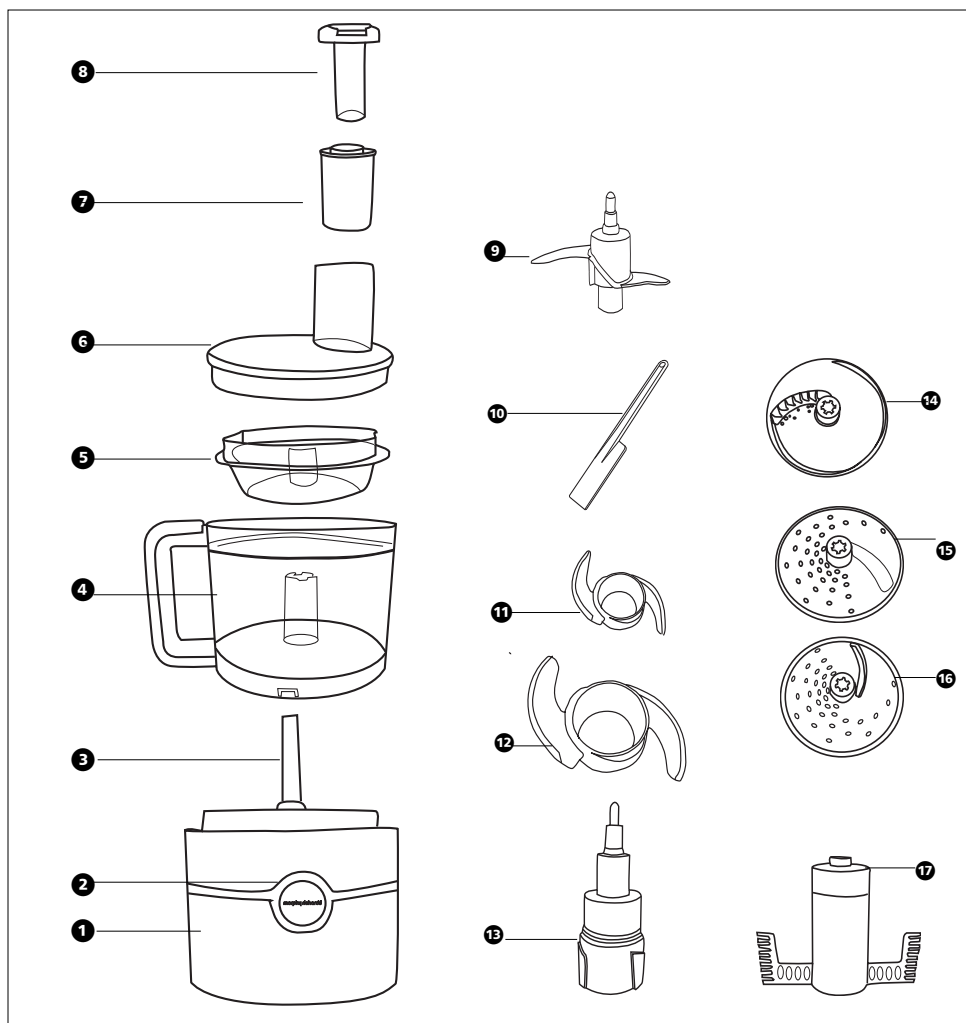
- **DANGER: Les lames du robot sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution lorsque vous utilisez l'appareil ou lorsque vous le nettoyez.**
- Ne dépassez pas le niveau maximum dans le bol du robot. Ceci pourrait endommager le moteur.
- Le couvercle du robot doit être en place et doit être correctement positionné pour que l'appareil puisse fonctionner.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif.

Si les prises de courant de votre domicile ne sont pas adaptées pour la fiche livrée avec cet appareil, la





fiche doit être retirée et remplacée par une fiche appropriée.

**DANGER:** Si vous coupez le cordon d'alimentation pour enlever la fiche, vous devez jeter cette dernière. En effet, une fiche électrique avec un cordon d'alimentation mis à nu est dangereuse si elle est branchée sur une prise électrique sous tension.

Si le fusible de la prise 13 ampères doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 5 ampères.

**DANGER:** Cet appareil doit être mis à la terre.

## Caractéristiques

- 1 Corps du robot
- 2 Bouton de contrôle marche/arrêt/pulse
- 3 Entraînement du moteur à induction
- 4 Bol du robot
- 5 Mini bol à hacher
- 6 Couvercle du robot
- 7 Grand poussoir
- 8 Petit poussoir
- 9 Lame du mini hachoir
- 10 Spatule
- 11 Lame pour pâte
- 12 Lame à hacher
- 13 Axe d'entraînement détachable (uniquement avec certains modèles)
- 14 Lame pour frites
- 15 Lame pour tranches épaisses et râpe grossière
- 16 Lame à trancher et râpe
- 17 Fouet
- 18 Coffret de rangement

## Déballage et première utilisation de votre appareil

Déballiez soigneusement votre nouvel appareil, tous ses accessoires et outils, en consultant les illustrations fournies au début de ce manuel pour vous familiariser avec ses différentes pièces. Lavez toutes les pièces que l'on peut plonger dans l'eau.


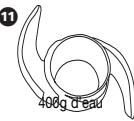



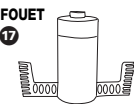

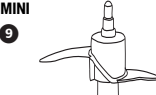
**Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide. Vous pouvez l'essuyer avec un chiffon propre et humide, mais uniquement après avoir débranché l'appareil au secteur.**





## GUIDE RAPIDE

### Accessoires et outils

Nom	Fonction	Type d'aliment	Volume max.	Durée	Remarques
<b>LAME A HACHER</b>					
	<b>Hacher</b>	Viande, légumes, fromage, chocolat	700g	15 à 20 secondes	La fonction pulse permet de contrôler la texture
	<b>Mixer</b>	Les soupes, les boissons	700g	20 secondes	
	<b>Réduire en purée</b>	Les légumes cuits, les pommes de terre et les fruits	600g	10 à 15 secondes	
<b>LAME POUR PÂTE</b>					
	<b>Mixer</b> Les pâtes à tarte, les scones	350g	1 minute max	Vol max=poids de farine	
		Gâteaux (poids total)	1kg		1 minute max
	<b>Pétrir</b> + 2 minutes de repos	La pâte à pain Ne pas trop travailler ces pâtes	600g de farine	20 secondes	Volume max = poids de farine
<b>TRANCHER ET RÂPER</b>					
	<b>Trancher/râper</b>	Les légumes, le fromage, les pommes de terre, les fruits, le chocolat			
<b>TRANCHER EN TRANCHES ÉPAISSES ET RÂPER GROSSIÈREMENT</b>					
		Légumes, fromage les pommes de terre, les fruits, le chocolat			
<b>LAME POUR FRITES</b> (uniquement sur certains modèles)					
	<b>Pour découper en bâtons</b> (uniquement sur certains modèles)	Les pommes de terre, les légumes des frites		Les frites produites sont en bâtons, généralement comme des pommes frites fines	
<b>FOUET</b>					
	<b>Fouetter</b>	Les blancs d'œufs en neige 6 œufs (min 2, max 6 œufs)		1 à 2 minutes	
	<b>La crème</b>	570ml		40 à 50 secondes	Ne pas trop travailler ces appareils
<b>MINI BOL</b>					
					
<b>LAME A HACHER MINI</b>					
	<b>Hacher</b> quantités	Les fines herbes et les petites		20g de fines herbes 2 à 5 secondes	

NE PAS TRAVAILLER PLUS LONGTEMPS QUE LA DURÉE RECOMMANDÉE. NE PAS DÉPASSER LES VOLUMES MAXIMUM RECOMMANDES. TOUJOURS PRENDRE LES LAMES PAR LE CENTRE .

## Montage

### Mise en place

- Vérifiez que le robot est débranché au secteur.
- Pour installer le bol, mettre la poignée dans la position indiquée. Faites tourner la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic **A**. (N.B.: la poignée peut être positionnée pour convenir aux gauchers **1** ou aux droitiers **2**).
- Mettez l'axe d'entraînement détachable sur l'entraînement du moteur à induction. **B**
- Choisissez la lame appropriée et mettez-la sur l'axe d'entraînement détachable, en consultant la section "montage et utilisation des accessoires" pour avoir plus de détails.
- Mettez le couvercle sur le bol du robot en alignant l'indicateur du couvercle avec le côté droit de la poignée, puis faites-le pivoter dans le sens horaire, jusqu'à ce que le couvercle se bloque; vous devez entendre un déclic **C**.
- Vérifiez que les deux poussoirs pour aliments sont insérés correctement avant de mettre le robot en route. Ils doivent être enlevés uniquement pour pouvoir ajouter des aliments **D**.

## MONTAGE ET UTILISATION DES ACCESSOIRES

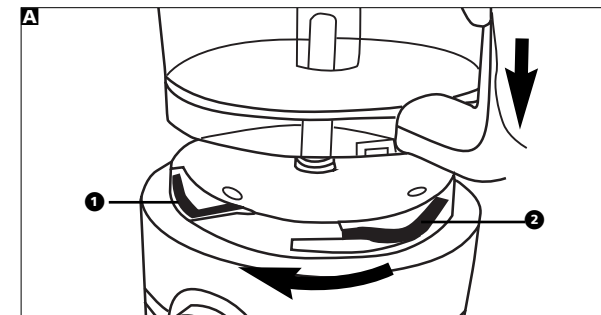
En règle générale, tous les accessoires (à l'exception du mini bol et de la petite lame) montés dans le bol du robot doivent être solidement montés sur l'axe d'entraînement détachable. Réglez toujours les accessoires jusqu'à ce que vous soyez absolument sûr qu'ils sont correctement en place.

### Axe d'entraînement détachable

Mettez les accessoires sur le haut de l'axe d'entraînement détachable et vérifiez qu'ils sont bien bloqués; vous devez entendre un déclic. Ensuite, enlevez la protection de la lame (le cas échéant) en prenant soin de ne pas vous couper, car les lames sont très coupantes **E**.

### Lame à hacher

- Montez le bol du robot comme indiqué précédemment.
- Montez la lame à hacher sur l'entraînement du moteur, jusqu'à ce qu'elle se bloque **F**.



**Danger: Faites très attention – les lames sont extrêmement coupantes. Tenez toujours la lame du hachoir par la partie plastique centrale.**

- Mettez les aliments dans le bol.
- Montez le couvercle et faites-le pivoter jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, comme expliqué dans la section « Mise en place ».
- Branchez le robot et mettez-le en route, sur la vitesse 1 **G**. Si le robot ne se met pas en marche, vérifiez que le couvercle est monté correctement.

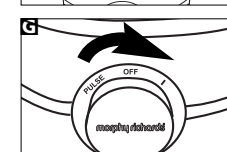
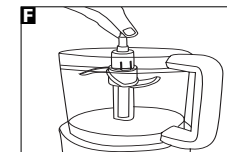
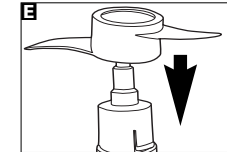
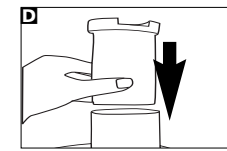
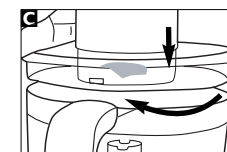
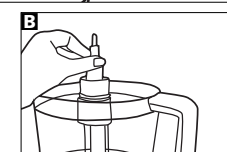
**Danger: Pour des raisons de sécurité, utilisez toujours le poussoir lorsque vous mettez des aliments dans le tube. N'introduisez jamais d'aliments en utilisant vos doigts ou des ustensiles autres que les poussoirs.**

- Introduisez les gros aliments avec le gros poussoir. Lorsque vous utilisez le petit poussoir, il doit être bloqué. Lorsque vous introduisez de petits aliments, débloquent et utilisez le petit poussoir et laissez le gros poussoir à sa place dans le couvercle **I**. **DANGER: N'utilisez pas le petit poussoir lorsque le gros poussoir n'est pas à sa place dans le tube du couvercle.**

- Lorsque vous avez terminé, enlevez la lame du bol avant d'enlever les aliments.

### Lame pour pâte

- Mettez en place le bol du robot comme décrit dans la section "Mise en place".
- Montez la lame pour pâte sur l'axe d'entraînement détachable. Mettez les ingrédients dans le bol.
- Posez le couvercle et bloquez-le, en vérifiant bien que vous avez entendu un déclic.
- Branchez maintenant le robot.



F



- 5 Mettez le robot en marche et utilisez-le jusqu'à ce que la pâte ait formé une petite boule.
- 6 Enlevez la lame du bol avant d'enlever la pâte.  
**IMPORTANT :** Lorsque vous pétrissez de la pâte, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 30 secondes sans interruption. Après chaque période de 30 secondes, attendez au moins 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.  
**Danger: Pour des raisons de sécurité, laissez toujours le poussoir dans le tube pendant le fonctionnement du robot.**

#### Fouet

- 1 Montez le bol du robot comme indiqué précédemment dans la section "Mise en place".
- 2 Posez le fouet sur l'entraînement du moteur.
- 3 Mettez les ingrédients dans le bol.
- 4 Montez le couvercle et le poussoir jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, comme expliqué dans la section « Mise en place ».
- 5 Branchez le robot.
- 6 Mettez le robot en route.  
**IMPORTANT :** N'utilisez jamais le fouet pour pétrir de la pâte.  
**Pour trancher et hacher**  
Vous disposez de différentes lames pour trancher, râper et détailler en bâtons (uniquement sur certains modèles).

- 1 Montez le bol du robot comme précédemment sur l'entraînement du moteur.
- 2 Montez l'axe d'entraînement détachable.
- 3 Installez la lame de votre choix sur l'axe d'entraînement détachable en maintenant la lame par le centre. Vérifiez que les dents sont tournées vers le haut.

**DANGER: Faites très attention – les lames sont extrêmement coupantes.**

- 4 Montez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, comme expliqué dans la section « Mise en place ».
- 5 Mettez le grand poussoir dans le tube sur le couvercle du robot.
- 6 Utilisez le petit poussoir pour ajouter des aliments dans le bol du robot par le tube.

#### Mini bol

Utilisez le mini bol pour hacher des

fines herbes et de petites quantités d'ingrédients.

- 1 Montez le mini bol comme indiqué précédemment dans la section "Mise en place".
- 2 Insérez le mini bol dans le grand bol en vérifiant que les taquets du grand bol soient en face des fentes du mini bol.
- 3 Placez la petite lame (et aucune autre) sur l'entraînement du moteur. La lame entre dans le trou du mini bol.
- 4 Ajoutez les aliments.
- 5 Mettez le couvercle en vérifiant qu'il est bien en place.
- 6 Laissez fonctionner le robot pendant 2 à 5 secondes seulement.

### COMMANDES

Le robot est équipé d'une vitesse et d'un bouton pulse.

Le bouton « pulse » vous donne un meilleur contrôle sur la texture des aliments mixés. Il est uniquement conçu pour être utilisé pendant de courtes « rafales » de mixage.

### NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

- 1 Arrêtez le robot et débranchez-la au secteur.
- 2 Tous les accessoires et outils du robot peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude, sauf le corps de l'appareil. **DANGER:** Soyez extrêmement attentif lorsque vous lavez les lames métalliques – elles sont très coupantes.
- 3 Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

**DANGER: Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.**

### RANGEMENT

- Remettez la protection sur la lame à hacher et sur la petite lame et mettez-les dans le coffret de rangement.

### CONSEILS UTILES

- Pour hacher plus grossièrement, utilisez le bouton « pulse » pendant quelques secondes et surveillez la texture.
- Coupez les plus gros morceaux pour qu'ils passent dans le tube.

Lorsque vous hachez des aliments durs (viande, fromage), découpez-les en cubes de 2,5cm avant de les mettre dans le bol.

- Pour râper et détailler les aliments en bâtonnets, mettez-les en position horizontale dans le tube. Pour trancher les aliments, mettez-les en position verticale.
- Lorsque vous tranchez des carottes, mettez-en deux à la fois dans le tube pour qu'elles restent bien droites.

### Votre garantie de deux ans



#### Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 6), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été

détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 6 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre. Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

#### Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréée international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle

Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, pendant la garantie.
- 6 La garantie exclut les biens de consommation tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre. Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.



## INHALT

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>29</b>
<b>Elektrische Anforderungen</b>	<b>21</b>
<b>Ausstattung</b>	<b>23</b>
<b>Auspacken Ihres Geräts und erster Gebrauch</b>	<b>23</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>24</b>
<b>Zusammenbau</b>	<b>25</b>
<b>Aufsetzen und Gebrauch der Einsätze</b>	<b>25</b>
<b>Bedienelemente</b>	<b>26</b>
<b>Reinigung</b>	<b>26</b>
<b>Aufbewahrung</b>	<b>27</b>
<b>Top-Tipps</b>	<b>27</b>
<b>Engagierte Helpline</b>	<b>27</b>
<b>Ihre Garantie</b>	<b>27</b>
<b>Internationale Service-Mitten</b>	<b>104</b>

## Das neue Gerät optimal nutzen...

### Sicherheitshinweise

Bei Gebrauch der Maschine müssen Arbeitsbehälter und Deckel korrekt aufgesetzt werden, da sonst der Schalter für Ein-/Ausschalten und Impulsfunktion nicht aktiviert wird.

### Bedienung

Die abnehmbare Antriebswelle muss für ALLE Schneiden angebracht werden, mit Ausnahme des Mini-Zerkleinerers und der Schneebesen-Anbauteile, die direkt am Motorantrieb angebracht werden.

F

D

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

### WARNUNG: Verletzungsgefahr!

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!

Außerdem enthält der Text folgenden wichtigen Sicherheitshinweis.

## Gerätestandort

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, und heben Sie es auf.
- Das Gerät muss auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in Badezimmern benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer mit Hochglanz polierten Holzoberfläche auf, da die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf bzw. in der Nähe von heißen Oberflächen auf, wie z.B. Heizplatten, Heizschlingen oder in der Nähe einer offenen Flamme.
- Das Netzkabel darf nicht frei über Tischkanten oder Arbeitsplattenkanten hängen und auch keine heißen Flächen berühren.

## Kinder

- Kindern sollte stets die Benutzung dieses Geräts verboten werden. Klären Sie Kinder immer über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Eigene Sicherheit

- Keine sich bewegenden Teile anfassen. Halten Sie die Hände,

Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien fern von den Schneiden des Schlagmessers, solange das Gerät in Betrieb ist. Nur so werden Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine vermieden.

- **WARNUNG: Zur Vermeidung von Stromschlägen darf das Gehäuse des Geräts NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Achten Sie stets darauf, dass die elektrischen Verbindungen trocken bleiben.**
- Das Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch junge Kinder oder gebrechliche Personen, es sei denn diese werden in geeigneter Weise von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt, um die sichere Benutzung des Geräts sicherzustellen.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Wenn das Gerät nicht gebraucht wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie vor dem Reinigen erst danach die Schneidaufsätze ab.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf bestimmte Weise beschädigt wurde.
- Der Austausch des Netzkabels ist nicht möglich. Weitere Hilfe erhalten Sie bei Morphy Richards.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

## Produktspezifische Sicherheitshinweise

- **WARNUNG: Die Schneiden der Küchenmaschine sind sehr scharf. Bei der Benutzung und Reinigung vorsichtig vorgehen.**
- Den Arbeitsbehälter der Küchenmaschine nicht überfüllen. Der Motor könnte dadurch beschädigt werden.
- Der Deckel der Küchenmaschine muss korrekt aufgesetzt werden, da sie sonst nicht funktioniert.

## ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

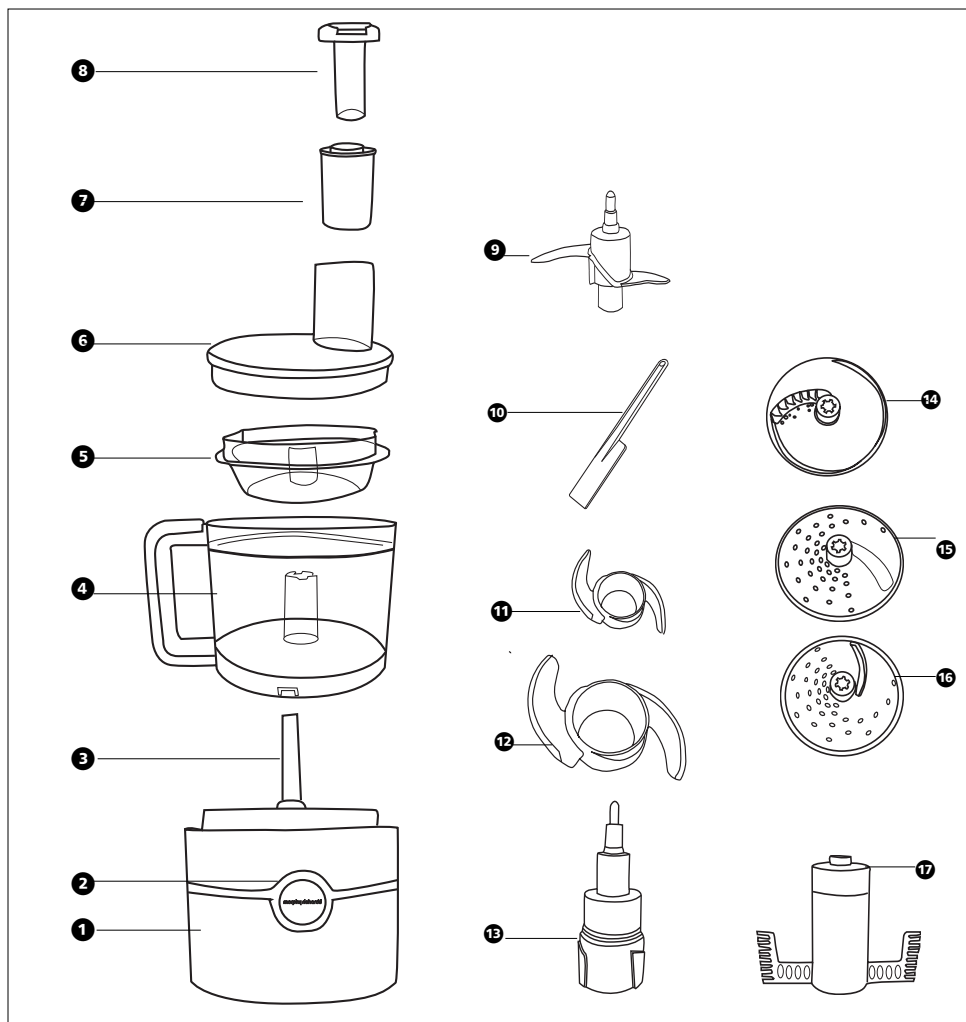
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

Wenn der Gerätestecker nicht in die Steckdosen in Ihren Räumen hineinpasst, sollte er durch einen passenden Netzstecker ausgetauscht werden.

**WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit frei liegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Strom führende Steckdose angeschlossen wird.**

Falls die Sicherung in dem 13-A-Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 5 A gemäß BS1362 zu verwenden.

**WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**



## Ausstattung

- 1 Elektroteil
- 2 Schalter für Ein-/Ausschalten, Impulsfunktion, Drehzahlregelung
- 3 Induktionsantrieb
- 4 Arbeitsbehälter der Küchenmaschine
- 5 Mini-Zerkleinerungsbehälter
- 6 Deckel der Küchenmaschine
- 7 Großer Stopfer
- 8 Kleiner Stopfer
- 9 Mini-Hackmesser
- 10 Spachtel
- 11 Knetmesser
- 12 Hackmesser
- 13 Abnehmbare Antriebswelle
- 14 Pommes-Frites-Klinge  
*(nur bestimmte Modelle)*
- 15 Schneidmesser für dicke Scheiben & grobes Raspeln
- 16 Schneidmesser für Scheiben & Raspeln
- 17 Schneebesen-Anbauteil
- 18 Aufbewahrungskasten

## Auspacken Ihres Geräts und erster Gebrauch

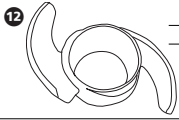

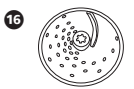
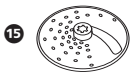

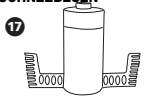
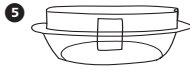
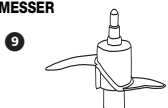
Packen Sie Ihr neues Gerät und alle Schneidaufsätze und -einsätze vorsichtig aus. Vergleichen Sie sie dann mit den Abbildungen in dieser Anleitung, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen. Waschen Sie alle Teile, die gefahrlos in Wasser getaucht werden können.

**Das Elektroteil der Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Dieses kann mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt werden, muss jedoch zuvor immer von der Stromquelle getrennt werden.**



## KURZANLEITUNG

### Schneid- und Einsätze

Bezeichnung	Funktion	Lebensmittelart	Höchstfüllmenge	Einschaltzeit	Hinweise
<b>HACKMESSER</b> 	<b>Zerkleinern</b>	Fleisch, Gemüse, Käse, Schokolade	700g	15-20 Sek.	Impulsfunktion für Kontrolle der Konsistenz
	<b>Mischen</b>	Suppe, Getränke	700g	20 Sek.	
	<b>Pürieren</b>	Gekochtes Gemüse, Kartoffeln und Obst	600g	10-15 Sek.	
<b>KNETMESSER</b> 	<b>Mischen</b>	Teig, Buttergebäck	350g	Max. 1 Min.	Max. Füllmenge= Mehlgewicht
		Kuchen (Gesamtgewicht)	1kg	Max. 1 Min.	
	<b>Kneten</b>	Brotteig	600g Mehl 400g Wasser	20 Sek. + 2 Min. Ruhezeit	Max. Füllmenge= Nicht zu lange kneten
<b>SCHEIDEN &amp; RASPELN</b> 	<b>Schneiden/Raspeln</b>	Gemüse, Käse, Kartoffeln, Obst; Schokolade			
<b>DICKE SCHEIBEN &amp; GROBES RASPELN</b> 		Gemüse, Käse, Kartoffeln, Obst; Schokolade			
<b>POMMES-FRITES-KLINGE</b> (nur bestimmte Modelle) 	<b>Pommes-Frites-Schneiden</b> (nur bestimmte Modelle)	Kartoffel-, Gemüsestäbchen			Ergibt normalerweise dünnere French Fries
<b>SCHNEEBESEN</b> 	<b>Schlagen</b>	Eiweiss	6 Eier (min. 2-max. 6 Eier)	1-2 Min.	
	<b>Sahne</b>		570ml	40-50 Sek.	Nicht zu lange schlagen
<b>MINI-ARBEITSBEHÄLTER</b>					
					
<b>MINI HACK-MESSER</b> 	<b>Zerkleinern</b>	Kräuter und kleinere Mengen	20g Kräuter	2-5 Sek.	

NICHT LÄNGER ALS DIE EMPFOHLENE DAUER EINSETZEN. DIE EMPFOHLENE MAXIMALE FÜLLMENGE NICHT ÜBERSCHREITEN. SCHNEIDEN STETS AM MITTLEREN GRIFF FESTHALTEN.

## Zusammenbau

### In Betrieb nehmen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen ist.
- Für den Einsatz des Behälters Handgriff wie gezeigt ausrichten. Griff im Uhrzeigersinn drehen bis er einrastet **A**.

(Hinweis: Der Griff kann für die Verwendung durch Linkshänder **1** oder Rechtshänder **2** ausgerichtet werden).

- Setzen Sie die abnehmbare Antriebswelle auf den Induktionsantrieb. **B**
- Wählen Sie die geeignete Schneide und bringen Sie sie über der abnehmbaren Antriebswelle an. Einzelheiten finden Sie in unter „Aufsetzen und Gebrauch der Einsätze“.
- Setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter, indem Sie die Markierung am Deckel auf der rechten Seite des Griffs ansetzen und dann im Uhrzeigersinn drehen bis der Deckel fest einrastet **C**.
- Stellen Sie sicher, dass beide Stopfer vor Beginn der Verarbeitung eingeschoben sind. Diese sollten nur zur Zugabe von Zutaten entfernt werden **D**.

### AUFSETZEN UND GEBRAUCH DER EINSÄTZE

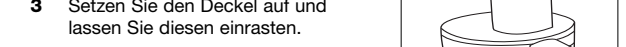
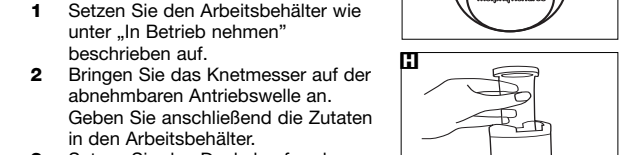
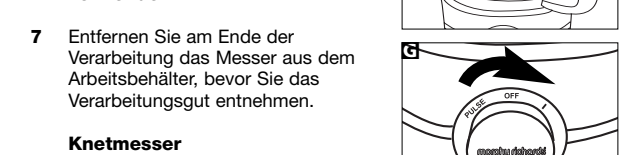
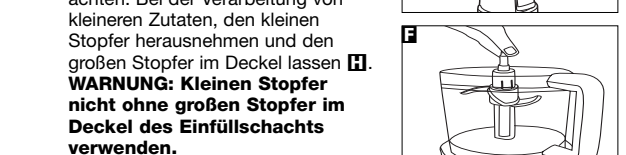
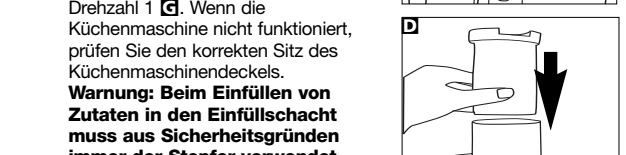
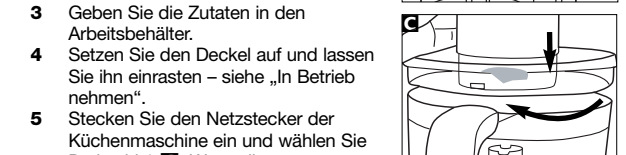
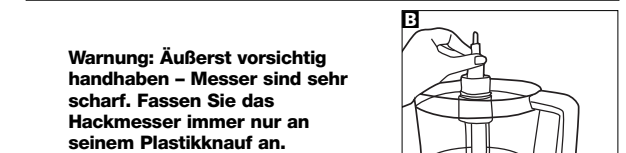
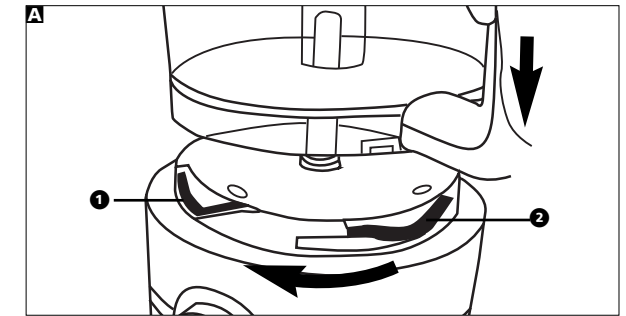
Alle Zu- und Einsätze, die im Arbeitsbehälter der Küchenmaschine verwendet werden (mit Ausnahme des Mini-Arbeitsbehälters und kleinen Schneiden), müssen fest auf der abnehmbaren Antriebswelle aufgesetzt werden. Bewegen Sie die Aufsätze solange hin- und her, bis Sie sicher sind, dass sie korrekt sitzen.

#### Abnehmbare Antriebswelle

Aufsätze über abnehmbarer Antriebswelle einsetzen und sicherstellen, dass diese fest eingerastet sind. Anschließend Schutzkappe (wenn vorhanden) vorsichtig abnehmen, da Schneiden sehr scharf sind **E**.

#### Hackmesser

- Setzen Sie den Arbeitsbehälter der Küchenmaschine wie oben beschrieben auf.
- Setzen Sie das Hackmesser auf die Motorwelle auf und achten Sie dabei auf festen Sitz **F**.



**Warnung: Äußerst vorsichtig handhaben – Messer sind sehr scharf. Fassen Sie das Hackmesser immer nur an seinem Plastikknopf an.**

- Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter.
- Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie ihn einrasten – siehe „In Betrieb nehmen“.

- Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine ein und wählen Sie Drehzahl 1 **G**. Wenn die Küchenmaschine nicht funktioniert, prüfen Sie den korrekten Sitz des Küchenmaschinendeckels.

**Warnung: Beim Einfüllen von Zutaten in den Einfüllschacht muss aus Sicherheitsgründen immer der Stopfer verwendet werden. Niemals von Hand einfüllen.**

- Für größere Zutaten den großen Stopfer verwenden. Bei Verwendung des kleinen Stopfers auf festen Sitz achten. Bei der Verarbeitung von kleineren Zutaten, den kleinen Stopfer herausnehmen und den großen Stopfer im Deckel lassen **H**. **WARNUNG: Kleinen Stopfer nicht ohne großen Stopfer im Deckel des Einfüllschachts verwenden.**

- Entfernen Sie am Ende der Verarbeitung das Messer aus dem Arbeitsbehälter, bevor Sie das Verarbeitungsgut entnehmen.

#### Knetmesser

- Setzen Sie den Arbeitsbehälter wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben auf.
- Bringen Sie das Knetmesser auf der abnehmbaren Antriebswelle an. Geben Sie anschließend die Zutaten in den Arbeitsbehälter.
- Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie diesen einrasten.

D

- 4 Stecken Sie nun den Netzstecker der Küchenmaschine ein.
- 5 Schalten Sie die Küchenmaschine ein und verarbeiten Sie den Teig zu einer kleinen Kugel.
- 6 Nehmen Sie das Messer vor dem Teig aus dem Arbeitsbehälter. **WICHTIG:** Beim Kneten von Teig darf die Maschine höchstens 30 Sekunden ununterbrochen betrieben werden. Warten Sie danach mindestens 2 Minuten, bevor Sie die Maschine erneut betätigen.

**Warnung: Aus Sicherheitsgründen sollte der Stopfer bei Betrieb der Küchenmaschine in seiner Position belassen werden.**

#### **Schneebesen-Anbauteil**

- 1 Setzen Sie den Arbeitsbehälter wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben auf.
- 2 Bringen Sie das Schneebesen-Anbauteil auf der Motorwelle an.
- 3 Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter.
- 4 Setzen Sie den Deckel und Stopfer auf und lassen Sie diese einrasten – siehe „In Betrieb nehmen“.
- 5 Stecken Sie den Netzstecker der Küchenmaschine ein.
- 6 Die Küchenmaschine einschalten. **WICHTIG:** Das Schneebesenanbauteil auf keinen Fall zum Kneten von Mehnteig verwenden.

#### **In Scheiben schneiden & Hacken**

Es gibt eine Auswahl an Messern für Schneiden, Raspeln und Pommes-Frites-Schneiden (nur bestimmte Modelle).

- 1 Setzen Sie den Arbeitsbehälter wie vorher auf die Motorwelle auf.
- 2 Bringen Sie die abnehmbare Antriebswelle an.
- 3 Bringen Sie das Messer Ihrer Wahl auf der abnehmbaren Antriebswelle an. Halten Sie das Messer dabei am Mittelgriff fest. Achten Sie darauf, dass die Zähne nach oben zeigen.

**WARNUNG: Äußerst vorsichtig handhaben – Messer sind sehr scharf.**

- 4 Setzen Sie den Deckel auf und lassen Sie ihn einrasten wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben.
- 5 Stecken Sie den großen Stopfer in die Röhre auf dem Deckel der Küchenmaschine.
- 6 Verwenden Sie den kleinen Stopfer,

um die Zutaten durch den Einfüllschacht in den Arbeitsbehälter zu füllen.

#### **Mini-Arbeitsbehälter**

Verwenden Sie den Mini-Arbeitsbehälter für das Zerkleinern von Kräutern oder kleineren Mengen.

- 1 Setzen Sie den Mini-Zerkleinerungsbehälter auf die Küchenmaschine, wie bereits unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben.
- 2 Setzen Sie den Mini-Arbeitsbehälter in den Hauptarbeitsbehälter ein und achten Sie darauf, dass die Markierung des Arbeitsbehälters mit der des Mini-Arbeitsbehälters übereinstimmt.
- 3 Verwenden Sie nur das kleine Messer und bringen Sie es auf der Motorwelle an. Dieses passt in die Öffnung im Mini-Arbeitsbehälter.
- 4 Zutaten hinzugeben.
- 5 Den Deckel aufsetzen und auf korrekten Sitz achten.
- 6 Die Küchenmaschine nicht länger als 2 bis 5 Sekunden betreiben.

#### **BEDIENELEMENTE**

Die Küchenmaschine verfügt über einen Drehzahlteste und eine Impulstaste.

Mit der Impulseinstellung kann die Konsistenz der verarbeiteten Zutaten besser kontrolliert werden. Die Einstellung eignet sich nur für kurze Zerkleinerungs- bzw. Mischschübe.

#### **ZUBEHÖR FÜR REINIGUNG**

- 1 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Alle Zubehöreile und Auf- und Einsätze der Küchenmaschine können in heißer Seifenlauge gespült werden. Davon ausgenommen ist das Elektroteil der Küchenmaschine. **WARNUNG: Ganz besonders vorsichtig beim Abwaschen der Metallschneiden sein, sie sind sehr scharf.**
- 3 Das Elektroteil mit einem feuchten Lappen abwischen.

**WARNUNG: Vor Reinigung des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**

#### **AUFBEWAHRUNG**

- Schutzkappe auf Hackmesser und kleines Messer setzen und in den Aufbewahrungsbehälter geben.

#### **TOP-TIPPS**

- Für groberes Hacken verwenden Sie einige Sekunden lang die Impulstaste und prüfen die Konsistenz der Zutaten.
- Größere Stücke sollten zurecht geschnitten werden, so dass sie in den Einfüllschacht passen. Beim Hacken harter Zutaten (z.B. Fleisch, Käse) schneiden Sie diese in 2,5 cm große Würfel.
- Für Raspeln und Pommes-Frites-Schneiden, geben Sie die Zutaten waagrecht in den Einfüllschacht. Um in Scheiben zu schneiden, Zutaten senkrecht einfüllen.
- Beim Schneiden von Karotten geben Sie jeweils 2 Stück in den Einfüllschacht, damit sie aufrecht stehen bleiben.

#### **ENGAGIERTE HELPLINE**

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten:

- Name des Gerätes
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts oder auf dem Typenschild zu finden)
- Seriennummer

#### **ZWEI JAHRE GARANTIE**



Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Kaufbeleg auf der Rückseite fest, um ihn später griffbereit zu haben. Sollte sich am Produkt ein Defekt einstellen, sind die folgenden Informationen anzugeben. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.                      Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte einzeln geprüft. Sollte

einmal der Fall eintreten, dass sich ein Gerät innerhalb von 28 Tagen nach dessen Kauf als fehlerhaft erweist, sollte es zur Reparatur an den Fachhandel zurückgegeben werden, bei dem es gekauft wurde. Falls der Fehler erst nach 28 Tagen, jedoch innerhalb der ersten 24 Monate nach Original-Kaufdatum auftritt, sollten Sie sich an die telefonische Helpline unter Angabe der Modell- und Seriennummer des Geräts wenden. Sie können sich auch schriftlich an Morphy Richards unter der genannten Adresse wenden. Sie werden dann aufgefordert, das Gerät (sicher und angemessen verpackt) zusammen mit einer Kopie des Kaufnachweises einzuschicken.

Auf der Grundlage der im Folgenden genannten Ausschlüsse (siehe unten) wird das fehlerhafte Gerät dann repariert oder ersetzt und in der Regel innerhalb von 7 Arbeitstagen nach Eingang verschickt.

Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den angegebenen Anweisungen benutzt worden sein.

#### **Ausschlüsse**

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.

Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

## GARANTIEKARTE

Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Name und Anschrift des Käufers
Fehler / Mangel	
<p><b>Kundendienstadresse nur für Kunden in der BRD.</b> Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.</p> <p>Bei Störung oder Schäden das Gerät einsenden an: Glen Dimplex Deutschland GmbH Otto-Bergner-Str. 28 96515 Sonneberg Service-Hotline-Telefon: +49(0) 1805/395-346</p> <p><b>Austria</b> Kundendienst Merangasse 17 A-8010 Graz Telefon : +42(0) 316/323-041</p> <p>Innerhalb der Garantiezeit kostenlose Instandsetzung</p> <p>Nach Ablauf der Garantie Berechnung der Kosten</p>	



## ÍNDICE

<b>Instrucciones importantes de seguridad</b>	<b>30</b>
<b>Requisitos eléctricos</b>	<b>30</b>
<b>Características</b>	<b>33</b>
<b>Desembalaje y uso de su aparato por primera vez</b>	<b>33</b>
<b>Guía rápida</b>	<b>34</b>
<b>Montaje</b>	<b>35</b>
<b>Montaje y uso de los utensilios</b>	<b>35</b>
<b>Controles del funcionamiento</b>	<b>36</b>
<b>Limpieza</b>	<b>36</b>
<b>Almacenamiento</b>	<b>36</b>
<b>Consejos</b>	<b>36</b>
<b>Número de atención telefónica</b>	<b>37</b>
<b>Su garantía</b>	<b>37</b>
<b>Centros De Servicio Internacionales</b>	<b>104</b>

## Cómo sacar el máximo partido a su nuevo aparato...

### Seguridad

A la hora de utilizarlo, asegúrese de que el recipiente y la tapa estén correctamente colocados antes de activar el interruptor de encendido/apagado.

### Funcionamiento

El eje motor extraíble debe utilizarse con TODAS las cuchillas, a excepción de los accesorios de la mini-picadora y la batidora, que se encajan directamente en el motor.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

El uso de un aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas básicas de seguridad de sentido común.

En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte y, en segundo, el peligro de dañar el aparato. Se indican en el texto mediante las dos siguientes convenciones:

**PRECAUCIÓN: ¡Peligro para el usuario!**

IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato!

Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos esenciales de seguridad.

### Ubicación

- Retire todo el embalaje y manténgalo para consultas posteriores.
- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No utilice el aparato en el exterior o en el baño.
- No coloque el aparato sobre una superficie de madera muy pulida, puesto que podría dañar la superficie.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies calientes como una chapa ardiendo o placas radiantes ni cerca de una llama sin protección.
- No permita que el cable de corriente cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera ni que toque las superficies calientes.

### Niños

- Nunca deje que los niños utilicen este aparato. Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros de la cocina, adviértales de los riesgos de acceder a zonas donde no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.
- Vigile a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con este aparato.

### Seguridad personal

- Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, lejos de las cuchillas del

robot de cocina durante el funcionamiento, para evitar lesiones personales y daños al aparato.

- **PRECAUCIÓN: Para proteger contra riesgos de descarga eléctrica NO sumerja NUNCA el cuerpo del aparato en ningún líquido y asegúrese siempre de que las conexiones eléctricas están secas.**
- Este aparato no está destinado a uso infantil ni de personas enfermas sin la adecuada supervisión de una persona responsable que garantice su segura utilización.

### Otras consideraciones de seguridad

- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice, antes de retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable deteriorado ni lo enchufe cuando el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño.
- El cable de alimentación no puede reemplazarse. Si necesita ayuda, póngase en contacto con Morphy Richards.
- El uso de accesorios o herramientas que no estén recomendadas o vendidas por Morphy Richards podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice este aparato para otra cosa que no sea su fin específico.

### Seguridad específica del producto

- **PRECAUCIÓN: La cuchillas del robot de cocina están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado durante su uso y limpieza.**
- No sobrecargue el recipiente del robot. Podría causar daños al motor.
- La tapa del robot de cocina debe estar bien encajada antes de activar el robot.

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

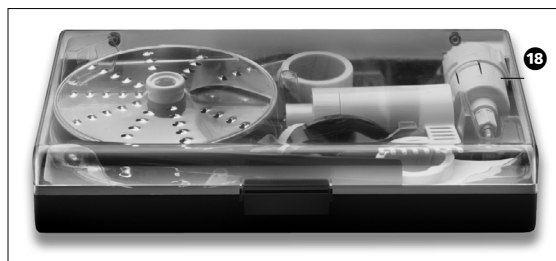
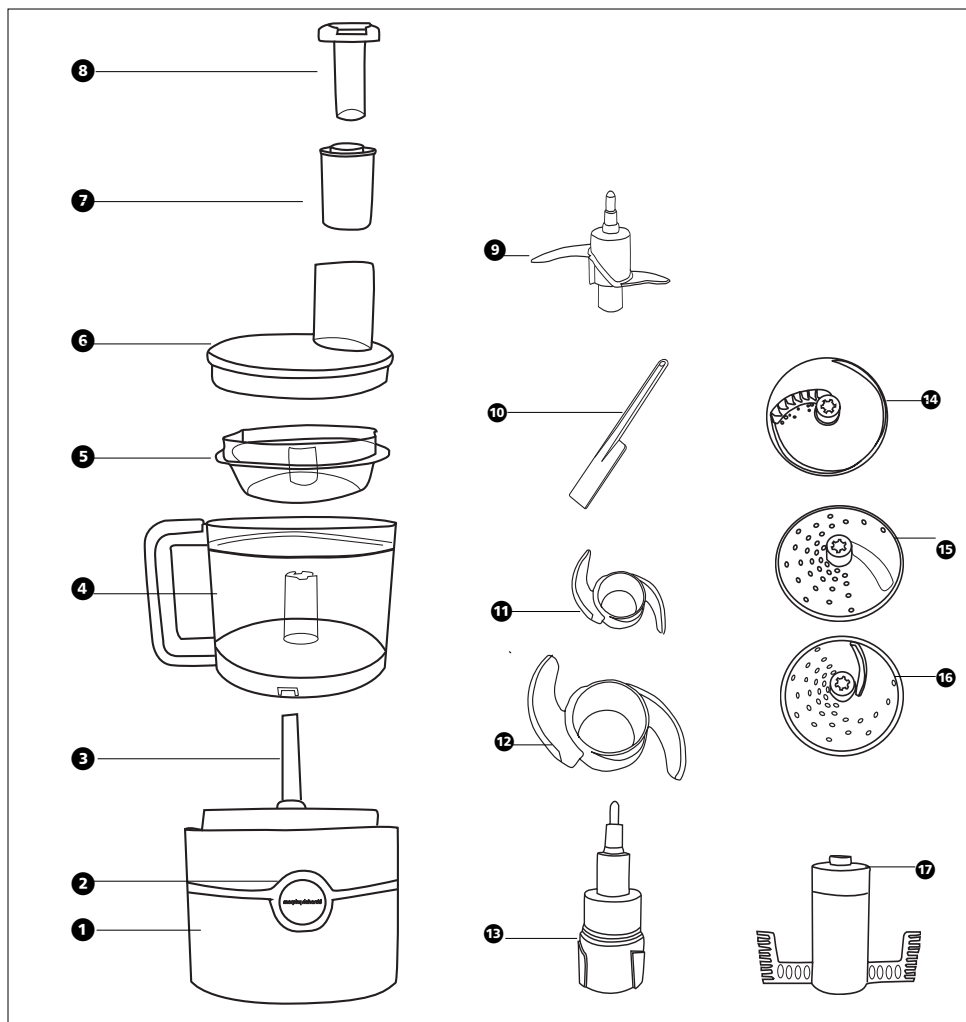
Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde con el suministro eléctrico de su casa que debe ser C.A. (corriente alterna).

Si las tomas de corriente de su casa no son las apropiadas para el enchufe suministrado con este aparato, se debe retirar dicho enchufe y colocar uno adecuado.

**PRECAUCIÓN: Si estuviera roto, el enchufe retirado del cable de corriente debe destruirse puesto que un enchufe con un cordón flexible descubierto es peligroso si se conecta a una toma de corriente electrificada.**

Si hubiera que cambiar el fusible en el enchufe de 13 A, se instalará un fusible BS1362 de 5 A.

**PRECAUCIÓN: Este aparato debe conectarse a tierra.**



## Características

- 1 Cuerpo del robot
- 2 Control de potencia pulsatoria de encendido / apagado
- 3 Motor de inducción
- 4 Recipiente del robot
- 5 Mini-recipiente para picar
- 6 Tapa del robot
- 7 Empujador grande
- 8 Empujador pequeño
- 9 Cuchilla de la mini-picadora
- 10 Espátula
- 11 Cuchilla para masa
- 12 Cuchilla picadora
- 13 Eje motor extraíble
- 14 Cuchilla para trocear (sólo en algunos modelos)
- 15 Cuchilla de corte y rebanado grueso
- 16 Cuchilla de corte y rebanado
- 17 Accesorio batidor
- 18 Caja para guardar




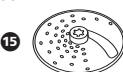

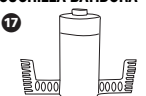
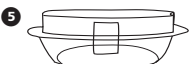

## Desembalaje y uso de su aparato por primera vez

Desembale con cuidado su nuevo aparato y todos sus accesorios y utensilios, cotejándolos con las ilustraciones que figuran al principio de este manual para irse familiarizando con el producto. Lave todas las piezas que puedan sumergirse en agua.

**Nunca sumerja el cuerpo del robot en agua ni en ningún otro líquido. Éste puede limpiarse con un paño húmedo y limpio, pero sólo tras haber desenchufado el aparato de la toma eléctrica**

## GUÍA RÁPIDA

### Accesorios y utensilios

Nombre	Función	Tipo de alimento	Vol. máx.	Tiempo	Observaciones
<b>CUCHILLA PICADORA</b> 	<b>Picar</b>	Carne, verduras, queso, chocolate	700g	15-20 seg	Las pulsaciones controlan la textura
	<b>Mezclar</b>	Sopa, bebidas	700g	20 seg.	
	<b>Triturar</b>	Verduras cocinadas, patatas y fruta	600g	10-15 seg.	
<b>CUCHILLAS PARA MASA</b> 	<b>Mezclar</b>	Masas, bollos	350g	1 min. máx.	Vol. máx. = peso de la harina
		Tartas (peso total)	1kg	1 min. máx.	
	<b>Amasar</b>	Masa de pan 400 g. de agua	600 gr. de harina + 2 min. descanso	20 seg. No fuerce el aparato	Vol. máx. = peso de la harina
<b>CUCHILLA DE REBANADO Y CORTE</b> 	<b>Rebanar/Cortar</b>	Verduras, queso, patatas, fruta, chocolate			
<b>CUCHILLA DE CORTE Y REBANADO GRUESO CORTAR</b> 		Verduras, queso, patatas, fruta, chocolate			
<b>CUCHILLA PARA TROCEAR</b> (sólo algunos modelos)					
	<b>Trocear</b> (sólo en algunos modelos)	Patatas, verduras, bastones			Los trozos producidos son normalmente del tipo de pequeñas patatas fritas
<b>CUCHILLA BATIDORA</b> 	<b>Batir</b>	Claras de huevo	6 huevos (mín. 2-máx. 6 huevos)	1-2 min.	
	<b>Nata</b>		570ml	40-50 seg	No fuerce el aparato
<b>MINI- RECIPIENTE DEL ROBOT</b>					
					
<b>MINI-CUCHILLA PICADORA</b> 	<b>Picar</b>	Hierbas y pequeñas cantidades	20 gr. de hierbas	2-5 seg	

NO PROCESA LOS ALIMENTOS MÁS TIEMPO DEL RECOMENDADO. NO SOBREPASE LOS VOLÚMENES MÁXIMOS RECOMENDADOS. SUJETE SIEMPRE LAS CUCHILLAS POR LA ZONA DE AGARRE CENTRAL.

## Montaje

### Instalación

- Asegúrese de que el aparato está desenchufado de la corriente.
- Para encajar el recipiente, alinee el asa tal y como muestra la ilustración. Gire el asa en sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic **A**. (Nota: el asa puede colocarse para usar con la mano izquierda o con/ la mano derecha **B**).
- Acople el eje motor extraíble en el motor de inducción. **B**
- Seleccione la cuchilla adecuada y encájela en el eje motor extraíble; consulte la sección "ajuste y uso de utensilios" para más información.
- Encaje la tapa en el recipiente del robot alineando el indicador de la tapa con la parte derecha del asa y después gírela en sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic **C**. Asegúrese de que los dos empujadores de alimentos están en su sitio antes de activar el robot. Sólo deben extraerse para introducir alimentos **D**.

## MONTAJE Y USO DE LOS UTENSILIOS

Por lo general, todos los accesorios (a excepción del mini-recipiente del robot y la cuchilla pequeña) encajados en el recipiente del robot deben quedar firmemente sujetos al eje motor extraíble. Ajuste siempre los accesorios hasta asegurarse de que quedan correctamente sujetos.

### Eje motor extraíble

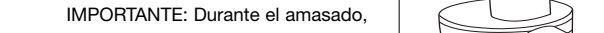
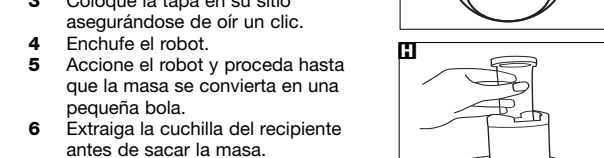
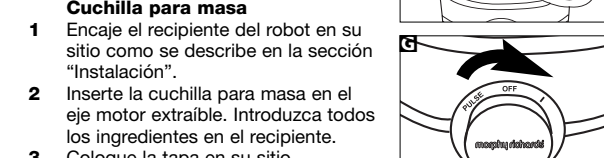
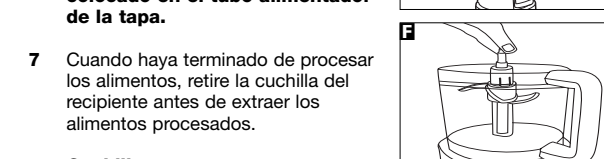
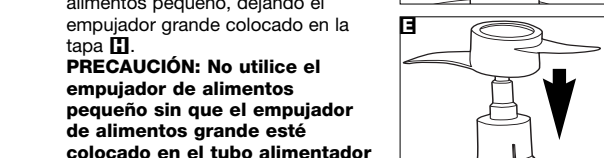
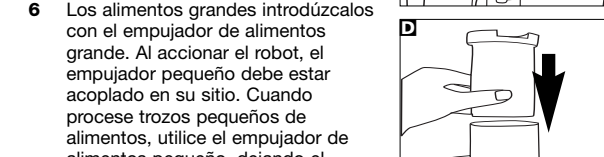
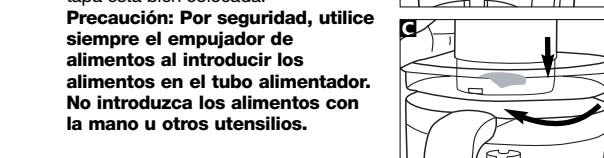
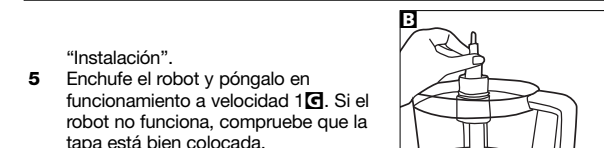
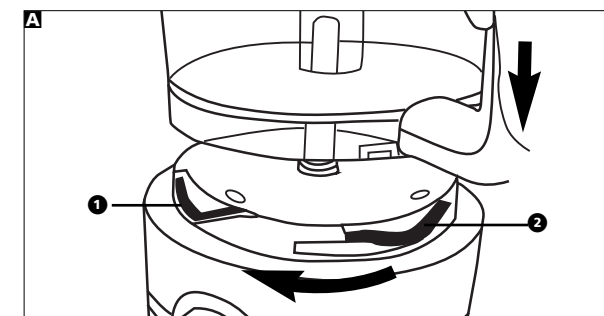
Inserte los accesorios en la parte superior del eje motor extraíble y asegúrese de que quedan bien acoplados. A continuación, retire las fundas de las cuchillas (si procede) con mucho cuidado, ya que las cuchillas están afiladas **E**.

### Cuchilla picadora

- Encaje el recipiente del robot como se indicó anteriormente.
- Inserte la cuchilla picadora sobre el motor y ajústela bien **F**.

**Precaución** Tenga mucho cuidado: las cuchillas están afiladas. Manipule siempre la cuchilla picadora por la parte de plástico central.

- Introduzca los alimentos en el recipiente.
- Coloque la tapa hasta oír un clic tal y como se indica en la sección



"Instalación".  
**5** Enchufe el robot y póngalo en funcionamiento a velocidad 1 **G**. Si el robot no funciona, compruebe que la tapa está bien colocada.  
**Precaución: Por seguridad, utilice siempre el empujador de alimentos al introducir los alimentos en el tubo alimentador. No introduzca los alimentos con la mano u otros utensilios.**

**6** Los alimentos grandes introdúzcalos con el empujador de alimentos grande. Al accionar el robot, el empujador pequeño debe estar acoplado en su sitio. Cuando procese trozos pequeños de alimentos, utilice el empujador de alimentos pequeño, dejando el empujador grande colocado en la tapa **I**.  
**PRECAUCIÓN: No utilice el empujador de alimentos pequeño sin que el empujador de alimentos grande esté colocado en el tubo alimentador de la tapa.**

**7** Cuando haya terminado de procesar los alimentos, retire la cuchilla del recipiente antes de extraer los alimentos procesados.

### Cuchilla para masa

- Encaje el recipiente del robot en su sitio como se describe en la sección "Instalación".
- Inserte la cuchilla para masa en el eje motor extraíble. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente.
- Coloque la tapa en su sitio asegurándose de oír un clic.
- Enchufe el robot.
- Accione el robot y proceda hasta que la masa se convierta en una pequeña bola.
- Extraiga la cuchilla del recipiente antes de sacar la masa. **IMPORTANTE:** Durante el amasado,

E

no prolongue el funcionamiento de la máquina durante más de 30 segundos.

A continuación, espere por lo menos dos minutos antes de volver a poner la máquina en funcionamiento.

**Precaución: Por seguridad, deje el empujador siempre en su sitio mientras utiliza el robot.**

#### Accesorio batidor

- 1 Encaje el recipiente del robot como se indica en la sección "Instalación".
  - 2 Inserte el accesorio batidor en el motor.
  - 3 Vierta los ingredientes en el recipiente.
  - 4 Coloque la tapa y el empujador de alimentos tal y como se indica en la sección "Instalación".
  - 5 Enchufe el robot.
  - 6 Accione el robot.
- IMPORTANTE: No utilice el accesorio batidor para amasar.

#### Rebanar y picar

Se incluyen varias cuchillas: para rebanar, para cortar y para picar (sólo en algunos modelos).

- 1 Inserte el recipiente del robot en el motor.
- 2 Inserte el eje motor extraíble.
- 3 Coloque la cuchilla elegida en la parte superior del eje motor extraíble, sujetando la cuchilla por la zona central de agarre. Asegúrese de que los dientes miran hacia arriba.

**PRECAUCIÓN: Tenga mucho cuidado: las cuchillas están afiladas.**

- 4 Encaje la tapa hasta oír un clic como se indica en la sección "Instalación".
- 5 Encaje el empujador de alimentos grande en el tubo alimentador de la tapa del robot.
- 6 Utilice el empujador de alimentos pequeño para ir introduciendo alimentos en el recipiente del robot a través del tubo alimentador.

#### Mini-recipiente del robot

Utilice el mini-recipiente del robot para picar hierbas y pequeñas cantidades de ingredientes.

- 1 Encaje el mini-recipiente para picar como se indica en la sección "Instalación".
- 2 Encaje el mini recipiente del robot en el recipiente principal, asegurándose de que los anclajes del recipiente del robot quedan

alineados con las ranuras del mini-recipiente del robot.

- 3 Utilizando sólo la cuchilla pequeña, colóquela en la parte superior del motor. Queda encajada en el orificio del mini-recipiente del robot.
- 4 Vierta los alimentos.
- 5 Coloque la tapa correctamente.
- 6 Encienda el robot sólo de 2 a 5 segundos.

#### CONTROLES DEL FUNCIONAMIENTO

El control del robot dispone de una velocidad y un botón pulsador.

El botón pulsador le permite un gran control sobre la textura del alimento obtenida. Se utiliza únicamente para "arranques" de mezclado o procesamiento breves.

#### ACCESORIOS DE LIMPIEZA

- 1 Apague el interruptor del robot y desenchúfelo.
- 2 Todos los accesorios y utensilios del robot pueden lavarse con agua caliente y jabón, excepto el cuerpo del robot. **PRECAUCIÓN: Tenga mucho cuidado al lavar las cuchillas metálicas, ya que están muy afiladas.**
- 3 Limpie el cuerpo del robot con un paño húmedo.

**PRECAUCIÓN: Desenchufe siempre el cuerpo del aparato antes de limpiarlo.**

#### ALMACENAMIENTO

- Coloque la funda protectora en la cuchilla picadora y en la cuchilla pequeña y guárdelas en el contenedor de almacenamiento.

#### CONSEJOS

- Para lograr el picado grueso de los alimentos, utilice el botón pulsador durante breves segundos y vigile la textura.
- Corte antes los alimentos en trozos grandes para que quepan por el tubo alimentador. Si desea picar alimentos duros (como carne o queso), córtelos en dados de unos 2,5 cm.
- Para cortar y picar, introduzca los alimentos en posición horizontal en el tubo alimentador. Para rebanar,

introduzca los alimentos en posición vertical.

- Para rebanar zanahorias, introduzca dos zanahorias en el tubo alimentador para que se mantengan en posición recta.

#### NÚMERO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

Si tiene cualquier dificultad con su aparato, no dude en llamarnos. Podemos ayudarle más que en la tienda donde la compró.

Por favor, tenga la siguiente información lista para que nuestro equipo pueda solucionar su consulta rápidamente:

- Nombre del producto
- Número de modelo que aparece en la parte inferior del aparato o en su placa de características
- Número de serie

#### SU GARANTÍA DE DOS AÑOS



Es importante guardar el recibo del minorista como prueba de compra. Grape la factura a esta contraportada para futura referencia. Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

Nº de modelo      Nº de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el caso improbable de que un aparato falle en un plazo de 28 días de la compra, se devolverá al lugar de compra para su reemplazo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra original y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con el número de atención telefónica indicando el número de modelo y el número de serie del producto o escribir a Morphy Richards a la dirección que se indica. Se le pedirá que devuelva el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la dirección que figura más abajo junto con una copia de la factura de compra. Sujeto a las exclusiones establecidas a continuación (véase Exclusiones) el aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará, por lo general, en un plazo

de siete días laborables desde la recepción del mismo. Si, por cualquier motivo, el artículo se reemplaza durante el período de garantía de dos años, la garantía del nuevo artículo se calculará a partir de la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar el recibo original o la factura indicando la fecha inicial de compra.

Para que la garantía del aparato pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones adjuntas.

#### Exclusiones

Morphy Richards no se hace responsable de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Han intentado repararlo personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (o proveedor autorizado).
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 Morphy Richards no se responsabiliza de realizar ninguna reparación, en virtud de la garantía.

Esta garantía no confiere derechos distintos de los expuestos anteriormente y no cubre ninguna reclamación por las pérdidas o daños resultantes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.

**INHOUD**

<b>Belangrijke veiligheidsinstructies</b>	<b>40</b>
<b>Elektrische vereisten</b>	<b>41</b>
<b>Functies</b>	<b>43</b>
<b>Apparaat uitpakken en eerste gebruik</b>	<b>43</b>
<b>Korte handleiding</b>	<b>44</b>
<b>Assemblage</b>	<b>45</b>
<b>Plaatsing en gebruik van de accessoires</b>	<b>45</b>
<b>Bediening</b>	<b>46</b>
<b>Reinigen</b>	<b>46</b>
<b>Opslag</b>	<b>46</b>
<b>Belangrijke tips</b>	<b>46</b>
<b>Uw garantie</b>	<b>46</b>
<b>De internationale Centra van de Dienst</b>	<b>104</b>

***Uw nieuwe apparaat optimaal gebruiken...*****Veiligheid**

Tijdens het gebruik moeten de mengkom en het deksel juist geplaatst zijn, anders werkt de aan/uit/pulse-schakelaar niet.

**Bediening**

De aandrijfas moet voor ALLE messen worden gebruikt, met uitzondering van de minimenger en de hulpstukken voor de garde, die rechtstreeks op de motoraandrijving kunnen worden geplaatst.

**Productos**  
**Glen Dimplex**
**Carta de GARANTÍA**

Producto adquirido

Sello del establecimiento

Fecha de compra

Titular de la Garantía

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES**

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen volgende veiligheidsinstructies te worden nageleefd.

Anders kunt u ernstig en zelfs dodelijk letsel oplopen en kan het apparaat worden beschadigd. Deze waarschuwingen zijn in de tekst als volgt aangeduid:

### **WAARSCHUWING Gevaar voor lichamelijk letsel!**

BELANGRIJK Schade aan het apparaat!

Daarnaast geven we u nog de volgende essentiële veiligheidstips.

### **Plaatsing**

- Verwijder de verpakking en bewaar deze voor verdere referentie.
- Het apparaat dient op een stevige en vlakke ondergrond te staan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de badkamer.
- Plaats het apparaat niet op een gepolijst houten oppervlak omdat dit kan worden beschadigd.
- Plaats het apparaat niet op of naast hete oppervlakken, zoals een kookplaat of straler, of in de buurt van open vuur.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen. Het netsnoer mag niet in contact komen met hete oppervlakken.

### **Kinderen**

- Laat kinderen dit apparaat nooit gebruiken. Leer kinderen over de gevaren in de keuken. Leer hen dat het gevaarlijk is om dingen proberen te pakken die ze niet goed zien of waar ze niets mogen pakken.
- Let op dat jonge kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

### **Persoonlijke veiligheid**

- Raak bewegende onderdelen niet aan. Houd handen, haar, kledij, spatels en andere keukenhulpjes uit de buurt van de messen wanneer de keukenmachine wordt gebruikt. Anders kunt u letsel oplopen of het apparaat beschadigen.
- **WAARSCHUWING Voorkom elektrische schokken. Dompel**

**het apparaat NOOIT in water of andere vloeistoffen en houd de elektrische aansluitingen altijd droog.**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakke personen, tenzij ze goed onder toezicht staan van een verantwoordelijke persoon, die ervoor zorgt dat ze het apparaat veilig gebruiken.

### **Andere veiligheidsinstructies**

- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, wanneer u accessoires verwijdert of wanneer u het apparaat wilt reinigen.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker is beschadigd, wanneer het apparaat slecht functioneert of wanneer het op enige wijze is beschadigd.
- Het stroomsnoer mag niet worden vervangen. Neem contact op met Morphy Richards voor advies.
- Gebruik alleen de accessoires of gereedschappen die zijn aanbevolen of verkocht door Morphy Richards. Anders kunt u brand, elektrische schokken en letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bedoeld.

### **Productspecifieke veiligheid**

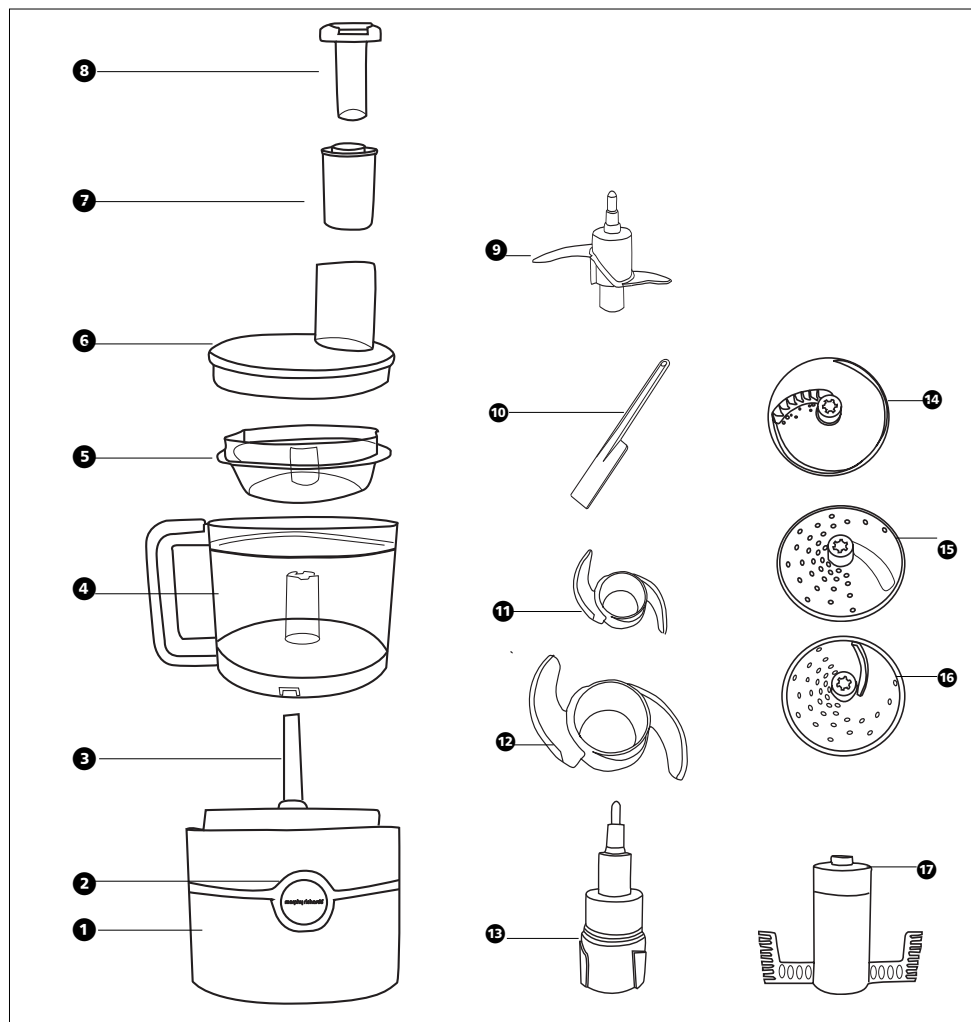
- **WAARSCHUWING De messen van de keukenmachine zijn erg scherp. Wees dus voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt of reinigt.**
- De mengkom niet overvullen anders kunt u de motor beschadigen.
- Leg het deksel op de keukenmachine, anders werkt de machine niet.

## **ELEKTRISCHE VEREISTEN**

Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de netspanning (wisselstroom).

Wanneer uw stopcontacten niet geschikt zijn voor de stekker van dit apparaat, dient de stekker te worden verwijderd en vervangen door een aangepaste stekker.

**WAARSCHUWING De stekker die van het netsnoer wordt gehaald, dient te worden vernietigd. Een stekker met ongeïsoleerde draden kan erg gevaarlijk zijn wanneer deze in een stroomvoerend stopcontact wordt gestoken.**



## Functies

- 1 Motordeel
- 2 Aan/uit/snelheid/puls-schakelaar
- 3 Inductiemotoraandrijving
- 4 Mengkom
- 5 Minimengkom
- 6 Deksel van de mengkom
- 7 Grote stamper
- 8 Kleine stamper
- 9 Minimengmes
- 10 Spatel
- 11 Deeghaak
- 12 Snijmes
- 13 Loskoppelbare aandrijfas
- 14 Fritessnijder  
(enkel bepaalde modellen)
- 15 Mes voor dikke plakken en  
grof raspen
- 16 Mes voor snijden en raspen
- 17 Garde
- 18 Opberghoof

## Apparaat uitpakken en eerste gebruik

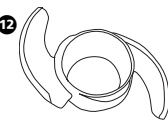

Pak uw nieuwe keukenmachine en alle accessoires en hulpstukken zorgvuldig uit en kijk hierbij steeds naar de illustraties aan het begin van dit boekje zodat u de machine alvast leert kennen. Was alle onderdelen die onder water gedompeld mogen worden af met water.

**Dompel het motorhuis nooit onder in water of andere vloeistoffen. Deze kunt u schoonmaken met een schone, vochtige doek – trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact.**

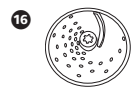


## KORTE HANDLEIDING

### Accessoires en hulpstukken

Naam/Functie	Soort voedsel	Max. vol.	Tijd	Opmerkingen
<b>MES</b> 	<b>Snijden van vlees, groenten, kaas, chocolade</b>	700g	15-20 seconden	Met puls regelt u de textuur
	<b>Mengen Soep, dranken</b>	700g	20 seconden	
	<b>Pureren Gekookte groenten, aardappelen en fruit</b>	600g	10-15 seconden	
<b>DEEG HAAK</b> 	<b>Mengen Deeg, cakebeslag</b>	350g	1 min max.	Max. vol=gewicht van het meel
	<b>Cake (totaal gewicht)</b>	1kg	1 min max.	
	<b>Kneden Brooddeeg</b>	600 g meel 400 g water	20 seconden +2 min rust	max vol = gewicht van het Niet te lang kloppen meel


### SNIJDEN EN RASPEN




### DIK SNIJDEN EN RUW RASPEN

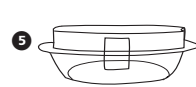



### FRITESSNIJDER (enkel bepaalde modellen)

<b>14</b> 	<b>Frites snijden</b> (niet bij alle modellen)	Aardappelen, groenten reepjes	De frites zijn normaal van het kleine type

<b>GARDE</b> <b>17</b> 	<b>Loskloppen Eiwit</b>	6 eieren	1-2 min (min 2-max 6 eieren)	
	<b>Room</b>	570ml	40-50 seconden	Niet te lang kloppen

### MINI MENG KOM



<b>MINISNIJMES</b> <b>9</b> 	<b>Snijden</b> Kruiden en kleine hoeveelheden	20g kruiden	2-5 sec

GEbruik DE MACHINE NIET LANGER DAN DE AANBEVOLEN TIJD.  
OVERSCHRIJD HET AANBEVOLEN MAXIMALE VOLUME NIET.  
ALTIJD DE MESSEN VASTHOUDEN AAN DE MIDDENGREEP.

## Assemblage

### Opstellen

- Controleer of de stekker niet in het stopcontact zit.
- Om de kom te plaatsen, richt u het handvat zoals in de afbeelding. Draai het handvat rechtsom tot het vastklikt **1A**. (Opmerking, het handvat kan worden aangepast voor links-/rechtshandigen **2**).
- Plaats de loskoppelbare aandrijfas over de inductiemotoraandrijving. **B**
- Kies het gewenste mes en plaats het op de loskoppelbare aandrijfas, meer details vindt u onder 'plaatsing en gebruik van de accessoires'.
- Plaats het deksel op de mengkom door de aanduiding op het deksel rechts van het handvat te plaatsen en het deksel daarna rechtsom te draaien, tot het stevig vastklikt **C**. Controleer of de twee stampers op hun plaats zitten voor u begint. Ze mogen enkel worden verwijderd om voedsel toe te voegen **D**.

### PLAATSING EN GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Alle accessoires (met uitzondering van de minimengkom en het kleine mes) die in de mengkom worden geplaatst, moeten stevig bevestigd zijn op de loskoppelbare aandrijfas. Zorg er altijd voor dat accessoires juist zijn geplaatst.

### Loskoppelbare aandrijfas

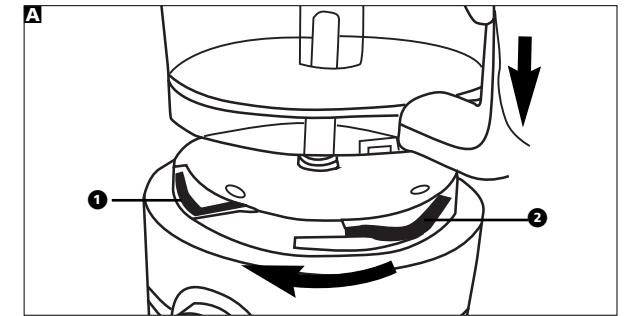
Plaats de accessoires op de loskoppelbare aandrijfas en zorg ervoor dat ze stevig vastgeklemd zijn. Verwijder daarna de (eventuele) mesbeschermers; let op want de messen zijn scherp **E**.

### Snijmes

- Plaats de mengkom zoals eerder beschreven.
- Plaats het snijmes op de motoraandrijving en zet het stevig vast **F**.

**Waarschuwing: Wees zeer voorzichtig - het mes is scherp. Houd het snijmes altijd aan het plastic middendeel vast.**

- Plaats het voedsel in de kom.
- Leg het deksel op de mengkom en draai het vast zoals beschreven in het onderdeel "Opstellen".
- Steek de stekker in het stopcontact en kies snelheid 1 **G**. Als de keukenmachine niet inschakelt,



controleert u of het deksel goed geplaatst is.

**Waarschuwing: Gebruik veiligheidshalve altijd de stamper als u voedsel in de mengkom doet via de invoerbuis. Gebruik nooit uw handen of keukengerei.**

- Grote stukken voedsel duwt u in met de grote stamper. De kleine stamper moet tijdens het gebruik vast op zijn plaats zitten. Als u kleine stukken voedsel verwerkt, dient u de kleine stamper te ontgrendelen en te gebruiken, waarbij de grote stamper in het deksel blijft zitten **H**.

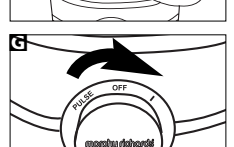
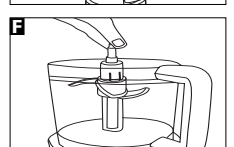
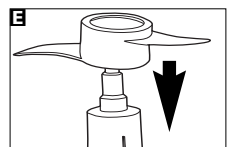
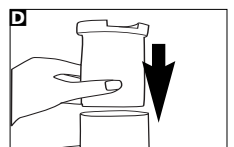
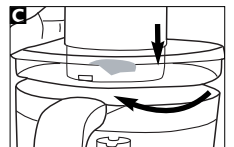
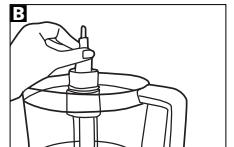
**WAARSCHUWING Gebruik de kleine stamper niet als de grote stamper niet in de invoerbuis in het deksel zit.**

- Als het voedsel de juiste consistentie heeft, verwijdert u eerst het mes uit de mengkom en daarna pas het voedsel.

### Deeghaak

- Plaats de mengkom zoals beschreven in 'Opstellen'.
- Plaats de deeghaak op de loskoppelbare aandrijfas. Plaats de ingrediënten daarna in de kom.
- Plaats het deksel en klik het vast.
- Steek nu de stekker in het stopcontact.
- Schakel de machine in en laat ze werken tot het deeg een kleine bal is geworden.
- Verwijder de haak uit de kom voor u het deeg verwijdert. BELANGRIJK Laat de machine bij het kneden niet langer dan 30 seconden achter elkaar draaien. Wacht daarna minstens 2 minuten voor u de machine weer aanzet.

**Waarschuwing: Laat de stamper veiligheidshalve in de invoerbuis zitten tijdens het gebruik van de keukenmachine.**



## Garde

- 1 Plaats de mengkom zoals eerder beschreven in 'Opstellen'.
  - 2 Plaats de garde op de motoraandrijving.
  - 3 Plaats de ingrediënten in de kom.
  - 4 Plaats het deksel en de stamper op de kom en klik ze vast zoals beschreven in "Opstellen".
  - 5 Steek de stekker in het stopcontact.
  - 6 Schakel de machine in.
- BELANGRIJK** Gebruik de garde nooit om deeg te kneden.
- Snijden en hakken**  
U kunt kiezen uit verschillende messen: snijden, raspen en frites snijden (enkel bepaalde modellen).

- 1 Plaats de mengkom op de motoraandrijving zoals eerder beschreven.
- 2 Plaats de loskoppelbare aandrijfas.
- 3 Plaats het gewenste mes op de loskoppelbare aandrijfas, waarbij u het mes vasthoudt aan de middengreep. Ga na of de tanden omhoog staan.

## WAARSCHUWING Wees zeer voorzichtig - het mes is scherp.

- 4 Plaats het deksel op de kom en klik het vast zoals beschreven in het onderdeel "Opstellen".
- 5 Plaats de grote stamper in de buis van het deksel van de mengkom.
- 6 Gebruik de kleine stamper om voedsel via de invoerbuis in de mengkom te doen.

## Minimengkom

Gebruik de minimengkom om kruiden en kleine hoeveelheden ingrediënten te hakken.

- 1 Plaats de minimengkom op het motorhuis, zoals eerder beschreven bij "Opstellen".
- 2 Plaats de minimengkom in de grote kom, waarbij u de nokken op de mengkom uitlijnt ten opzichte van de gleuven in de minimengkom.
- 3 Gebruik enkel het kleine mes en plaats dit op de motoraandrijving. Dit past in het gat in de minimengkom.
- 4 Voeg het voedsel toe.
- 5 Plaats het deksel en ga na of het juist zit.
- 6 Laat de machine slechts 2 tot 5 seconden werken.

## BEDIENING

De keukenmachine beschikt over 1 snelheids- en een pulsknop.

Met de stand "puls" kunt u de textuur van het gemalen voedsel regelen. Deze instelling is alleen bedoeld voor kort mengen, hakken, kneden of kloppen.

## ACCESSOIRES REINIGEN

- 1 Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- 2 Alle accessoires en hulpstukken kunnen worden afgewassen in een heet sopje, met uitzondering van het motorhuis. **WAARSCHUWING: Let erg goed op bij het reinigen van de metalen messen. Deze zijn erg scherp.**
- 3 Reinig het motorhuis met een vochtige doek.

## WAARSCHUWING Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

## OPSLAG

- Plaats de mesbeschermers op het snijmes en het kleine mes en plaats ze in de opberger.

## BELANGRIJKE TIPS

- Voor het grove snijwerk gebuikt u de pulsknop enkele seconden. Herhaal indien gewenst.
- Snijd grotere stukken eerst klein genoeg zodat ze in de invoerbuis passen. Snijd hard voedsel (zoals vlees en kaas) in blokjes van 2,5 cm.
- Om te raspen en te hakken, plaatst u het voedsel horizontaal in de invoerbuis. Om te snijden plaatst u het voedsel verticaal.
- Voor het in plakjes snijden van wortels plaatst u 2 wortels tegelijk rechtop in de invoerbuis.

## TWEE JAAR GARANTIE



Producten van Morphy Richards worden geproduceerd overeenkomstig internationaal erkende kwaliteitsnormen. Boven uw wettelijke vastgestelde rechten uit, garandeert Morphy Richards dat dit product vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van TWEE JAAR vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten.

Bewaar uw kassabon als bewijs van aankoop. Niet uw kassabon aan

deze pagina.

Wij zullen u om deze gegevens vragen als het apparaat defect raakt. Deze nummers vindt u op de onderzijde van het product.

Modelnummer      Serienummer

Wanneer het apparaat is vervangen tijdens de garantieperiode (2 jaar), loopt de garantie voor het nieuwe product vanaf de originele aankoopdatum. Daarom is het belangrijk dat uw aankoopbewijs of factuur de originele aankoopdatum vermeldt.

Deze garantie geldt alleen wanneer het apparaat is gebruikt conform de instructies van de fabrikant. Zo moeten apparaten volgens de gebruiksaanwijzing ontkalkt zijn en moeten filters schoongehouden worden.

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievoorwaarden wanneer

- 1 Het defect het gevolg is of kan zijn van accidenteel gebruik, misbruik, nalatigheid of oneigenlijk gebruik, gebruik buiten de aanbevelingen van de fabrikant of defecten die zijn veroorzaakt door stroompieken of schade die is veroorzaakt bij de transit.
  - 2 Het apparaat is gebruikt met een andere spanning dan aangeduid op het product.
  - 3 Reparaties zijn ondernomen door andere mensen dan onze servicedienst (of erkende dealer).
  - 4 Het apparaat is verhuurd of niet huishoudelijk is gebruikt.
  - 5 Morphy Richards is onder de garantie niet aansprakelijk voor het uitvoeren van onderhoud.
  - 6 Verbruiksartikelen als stofzakken, filters of glazen kunnen vallen niet onder de garantie.
- Deze garantie verleent geen andere rechten dan deze die uitdrukkelijk zijn vermeld en dekt geen aanspraken op schade of gevolgschade. Deze garantie is een bijkomend voordeel en heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument.



## CONTEÚDOS

Instruções de segurança importantes	49
Requisitos eléctricos	49
Características	50
Desembalamento e utilização do aparelho pela primeira vez	50
Guia rápido	52
Montagem	53
Montagem e utilização dos utensílios	53
Controlos de funcionamento	54
Limpeza	54
Arrumação	55
Sugestões principais	55
Linha de apoio dedicada	55
A sua garantia	55
Centros De Serviço Internacionais	104

## Tire o melhor partido do seu novo aparelho...

### Segurança

Durante o processamento, o recipiente e a tampa devem estar correctamente montados de modo a accionar o botão para ligar/desligar a alimentação da vibração.

### Funcionamento

O veio rotativo amovível deve encaixar em TODAS as lâminas, à excepção do mini picador e do acessório das varetas que devem ser directamente colocados no motor.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige as seguintes regras de segurança de senso comum.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

### AVISO: Perigo pessoal!

IMPORTANTE: Danos no aparelho!

Apresentamos ainda os seguintes conselhos essenciais sobre segurança.

## Localização

- Retire todos os materiais de embalagem mas guarde-os para futura referência.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e lisa.
- Não utilize o aparelho no exterior ou numa casa de banho.
- Não coloque o aparelho numa superfície de madeira extremamente polida, já que esta poderá ficar danificada.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies quentes, tais como placas ou discos quentes ou próximo de uma chama viva.
- Não permita que o cabo de alimentação fique suspenso sobre o bordo da mesa ou balcão, ou entre em contacto com superfícies quentes.

## Crianças

- Nunca permita que as crianças utilizem este aparelho. Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as dos perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho

## Segurança pessoal

- Evite o contacto com peças móveis. Mantenha as mãos, cabelo e vestuário, assim como espátulas e outros utensílios, afastados das lâminas do processador durante o

funcionamento, de modo a evitar danos pessoais e/ou danos no aparelho.

- **AVISO: Para se proteger contra o risco de choques eléctricos, NUNCA submerja o corpo do aparelho em água ou em qualquer outro líquido e certifique-se sempre de que as ligações eléctricas não entram em contacto com água.**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas inválidas, excepto se tiverem sido adequadamente supervisionadas por uma pessoa responsável para garantir que o aparelho é utilizado com segurança.

## Outras considerações de segurança

- Desligue o aparelho da tomada de alimentação quando não se encontrar em utilização, antes de retirar acessórios e antes de limpar.
- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com a ficha ou o cabo de alimentação danificados, após um funcionamento defeituoso ou danos de qualquer tipo.
- Não é possível substituir o cabo de alimentação. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados ou vendidos pela Morphy Richards pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos.
- Utilize o aparelho apenas para o propósito determinado.

## Segurança Específica do Produto

- **AVISO: As lâminas do processador são extremamente afiadas. Devem ser manuseadas com extremo cuidado aquando da sua utilização ou limpeza.**
- Não encha o recipiente do processador em demasia. Ao fazê-lo, poderá causar danos no motor.
- Para este aparelho funcionar, a tampa deverá ser utilizada e correctamente montada.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação que deve ser C. A. (Corrente Alternada).

Se as tomadas da sua habitação não



forem apropriadas para a ficha fornecida com este aparelho, a mesma deverá ser retirada e deve instalar-se uma nova adequada.

**AVISO: Se a ficha retirada do cabo de alimentação estiver cortada, a mesma deverá ser eliminada, uma vez que uma ficha com o cabo de alimentação exposto pode ser perigosa se ligada a uma tomada eléctrica activa.**

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de 13 amp, deve ser colocado um fusível BS1362 de 5 amp.

**AVISO: Este aparelho deve ser ligado à massa.**

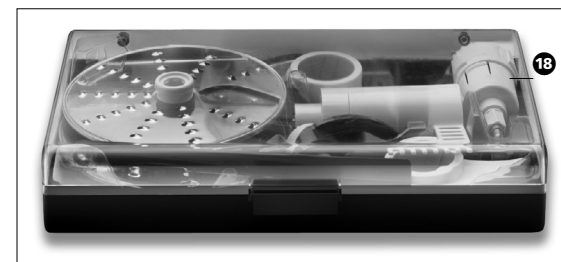
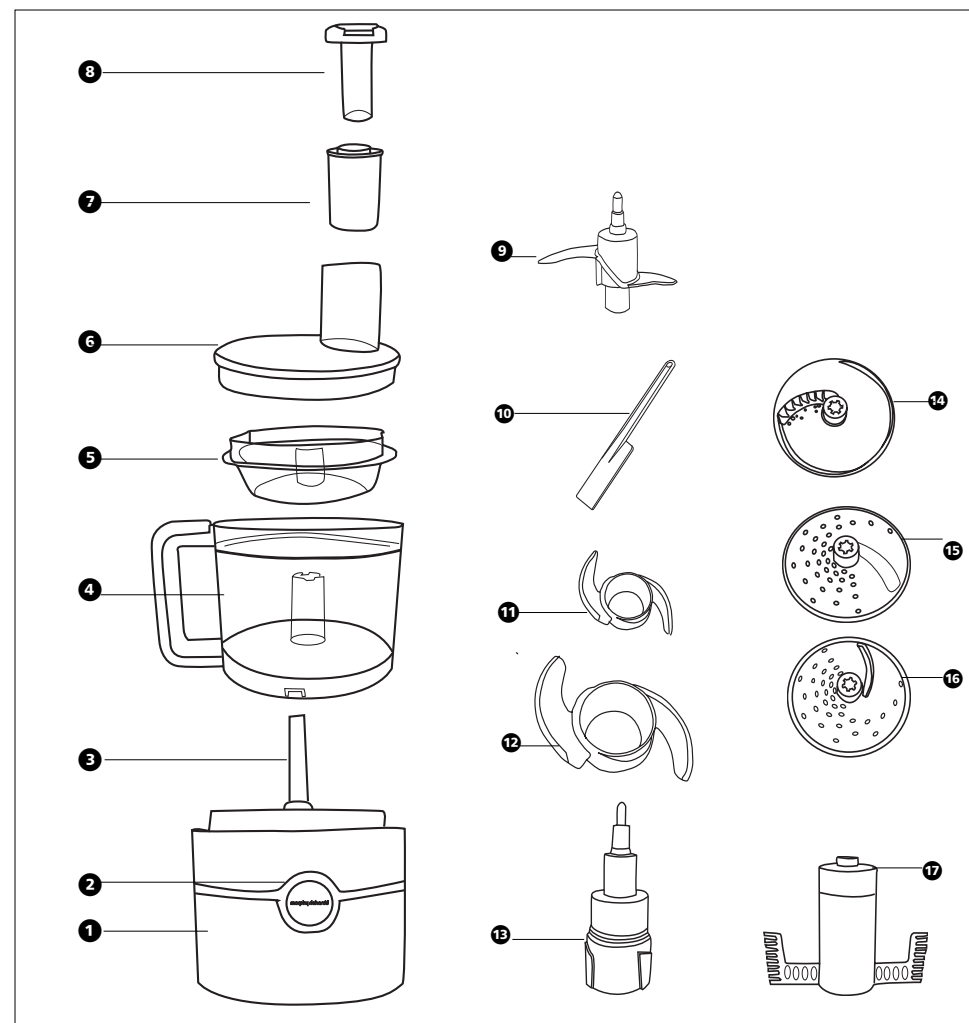
## Características

- 1 Corpo do processador de alimentos
- 2 Botão para ligar/desligar a velocidade e a vibração
- 3 Accionamento do motor de indução
- 4 Recipiente do processador de alimentos
- 5 Mini recipiente para picar
- 6 Tampa do processador de alimentos
- 7 Calçador grande
- 8 Calçador pequeno
- 9 Mini recipiente para picar
- 10 Espátula
- 11 Lâmina para massas
- 12 Lâmina para picar
- 13 Eixo rotativo amovível
- 14 Lâmina de aparas
- (apenas em alguns modelos)
- 15 Lâmina de fatiamento espesso e trituração grossa
- 16 Lâmina de fatiamento e trituração
- 17 Acessório das varetas
- 18 Porta-fios




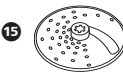

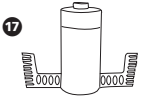

## Desembalamento e utilização do aparelho pela primeira vez

Desembale cuidadosamente o seu novo aparelho e todos os respectivos acessórios e utensílios, comparando-os com as ilustrações no início deste manual, de modo a familiarizar-se com o produto. Lave todas as peças que podem ser mergulhadas em água.

**Nunca submerja o corpo do processador em água ou qualquer outro líquido. Este poderá ser limpo com um pano limpo e húmido - mas apenas quando o aparelho se encontrar desligado da tomada de corrente.**



## GUIA RÁPIDO

Acessórios e utensílios Nome/Função	Tipo de alimentos	Vol. máx.	Tempo	Notas especiais
<b>LÂMINA DE PICAR</b>  	<b>Picar</b>	Carne, legumes, queijo, chocolate	700g	15-20 seg
	<b>Misturar</b>	Sopa, bebidas	700g	20 seg
	<b>Purés</b>	Legumes cozidos, batatas e fruta	600g	10-15 seg
<b>LÂMINAS PARA MASSAS</b>  	<b>Misturar</b>	Pastelaria, scones	350g	Máx. 1 min.
		Bolos (peso total)	1kg	Máx. 1 min.
	<b>Misturar</b>	Massa de pão 400g de água	600g de farinha + 2 min de descanso	20 seg Não processe os alimentos em demasia
<b>FATIA E TRITURAR</b>  	<b>Fatiar/Triturar</b>	Legumes, queijo, batatas, fruta, chocolate		
<b>FATIAMENTO ESPESSO E GROSSEIRO TRITURAÇÃO</b>  		Legumes, queijo, batatas, fruta, chocolate		
<b>LÂMINA DE APARAS</b> (apenas em alguns modelos)  	<b>Aparas</b> (apenas em alguns modelos)	Batatas, legumes cortadas em juliana		As aparas produzidas são normalmente tipo batata frita
<b>BATER</b>  	<b>Bater</b>	Claras de ovos	6 ovos (mín. 2-máx. 6 ovos)	1-2 min.
	<b>Natas</b>		570ml	40-50 seg
<b>MINI RECIPIENTE DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS</b>				
<b>MINI PICADOR LÂMINA</b>  	<b>Picar</b>	Ervas aromáticas e pequenas quantidades	20g de ervas aromáticas	2-5 seg

NÃO UTILIZE POR MAIS TEMPO DO QUE O ESPECIFICADO. NÃO EXCEDA OS VOLUMES MÁXIMOS RECOMENDADOS. SEGRE SEMPRE NAS LÂMINAS PELA PEGA CENTRAL.

## Montagem

### Montagem

- 1 Certifique-se de que o aparelho se encontra desligado da alimentação.
- 2 Para encaixar o recipiente, alinhe a pega conforme ilustrado. Rode a pega no sentido dos ponteiros do relógio até esta encaixar completamente **A**.  
(Nota, a pega pode ser utilizada no lado esquerdo **1** ou direito **2**).
- 3 Encaixe o eixo rotativo amovível no motor de indução. **B**
- 4 Selecciona a lâmina apropriada e encaixe o eixo rotativo amovível, consultando "Montagem e utilização dos utensílios" para mais informações.
- 5 Encaixe a tampa no recipiente do processador, alinhando o indicador da tampa para o lado direito da pega e, em seguida, rode no sentido dos ponteiros do relógio, até que a tampa fique bem encaixada no lugar **C**.
- 6 Certifique-se de que ambos os calçadores de alimentos se encontram montados antes de efectuar o processamento. Estes só devem ser retirados para inserir alimentos **D**.

### MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS

Em geral, todos os acessórios (com excepção do mini recipiente do processador e da lâmina pequena) colocados no recipiente do processador devem estar firmemente ligados ao eixo rotativo amovível. Regule sempre os acessórios até ter a certeza de que estão correctamente montados.

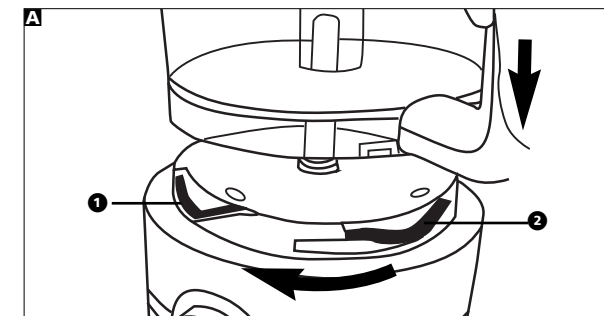
#### Eixo rotativo amovível

Introduza os acessórios no topo do eixo rotativo amovível e certifique-se de que estão bem encaixados no lugar. Em seguida, retire as protecções das lâminas (se aplicável), tendo cuidado com as pontas afiadas das lâminas **E**.

#### Lâmina de picar

- 1 Monte o recipiente do processador, conforme anteriormente descrito.
- 2 Coloque a lâmina de picar sobre o motor e encaixe-a firmemente em posição **F**.

**Aviso: Tenha extremo cuidado – as lâminas são extremamente afiadas. Manuseie sempre a lâmina de picar pela respectiva**



#### secção central de plástico.

- 3 Coloque os alimentos no recipiente.
- 4 Encaixe a tampa e coloque-a em posição até ouvir um estalido, conforme descrito na secção "Montagem".
- 5 Ligue o processador de alimentos à corrente e ligue o interruptor na velocidade 1 **G**. Se o processador não ligar, verifique se a tampa do robot de cozinha se encontra correctamente montada.

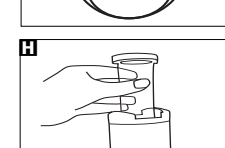
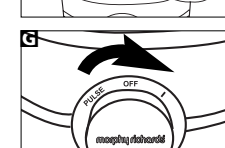
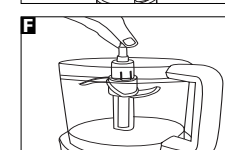
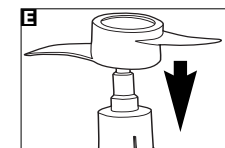
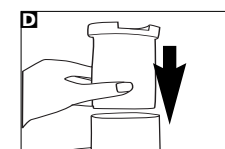
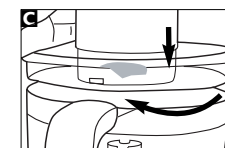
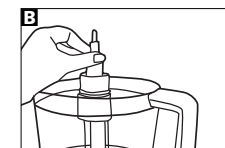
**Aviso: Por motivos de segurança, utilize sempre o calçador de alimentos quando introduzir alimentos no tubo de alimentação. Nunca introduza os alimentos ou utensílios com as mãos.**

- 6 Introduza os alimentos grandes com o calçador de alimentos. O calçador pequeno deve ser bloqueado no lugar durante a utilização. Quando processar pequenos pedaços de alimentos, desbloqueie e utilize o calçador de alimentos pequeno, deixando o calçador grande em posição na tampa **H**.  
**AVISO: Não utilize o calçador de alimentos pequeno sem que o calçador de alimentos grande esteja em posição no tubo de alimentação da tampa.**

- 7 Quando o processamento estiver concluído, retire a lâmina do recipiente antes de retirar os alimentos processados.

#### Lâmina para massas

- 1 Encaixe o recipiente do processador de alimentos e coloque-o em posição, conforme descrito na secção "Montagem".
- 2 Coloque a lâmina para massas no eixo rotativo amovível. Em seguida, coloque os ingredientes no recipiente.



P

- 3 Encaixe a tampa e a ranhura, certificando-se de que emite um clique.
- 4 Ligue agora o processador à corrente.
- 5 Ligue o processador e mantenha-o em funcionamento até a massa formar uma pequena bola.
- 6 Retire a lâmina do recipiente antes de retirar a massa.  
**IMPORTANTE:** Quando bater massas, não utilize a máquina durante mais de 30 segundos. Após esse intervalo, aguarde pelo menos 2 minutos antes de utilizar novamente a máquina.  
**Aviso: Por motivos de segurança, mantenha sempre o calçador em posição enquanto utiliza o processador.**

#### Acessório das varetas

- 1 Encaixe o recipiente do processador de alimentos, conforme descrito anteriormente na secção "Montagem".
- 2 Coloque o acessório das varetas no motor.
- 3 Adicione ingredientes no recipiente.
- 4 Encaixe a tampa e o calçador de alimentos até ouvir um estalido, conforme descrito na secção "Montagem".
- 5 Ligue a ficha do processador à corrente.
- 6 Ligue o processador.  
**IMPORTANTE:** Nunca utilize o acessório das varetas para bater massas.  
**Fatiar e Picar**  
Pode escolher entre vários tipos de lâminas; fatiar, triturar e picar (apenas em alguns modelos).

- 1 Encaixe o recipiente do processador no motor, conforme efectuado anteriormente.
- 2 Encaixe o eixo rotativo amovível.
- 3 Coloque a lâmina seleccionada no topo do eixo rotativo amovível, segurando a lâmina pela pega central. Certifique-se de que os dentes estão voltados para cima.

**AVISO: Tenha extremo cuidado – as lâminas são extremamente afiadas.**

- 4 Encaixe a tampa até ouvir um estalido, conforme descrito na secção "Montagem".
- 5 Coloque o calçador de alimentos grande no tubo na tampa do processador.
- 6 Utilize o calçador de alimentos pequeno para acrescentar alimentos

no recipiente do processador de alimentos através do tubo de alimentação.

#### Mini recipiente do processador de alimentos

Utilize o mini recipiente do processador para cortar verduras e pequenas quantidades de ingredientes.

- 1 Encaixe o mini recipiente para cortar no corpo do processador, conforme descrito anteriormente na secção "Montagem".
- 2 Encaixe o mini recipiente do processador na ranhura do recipiente principal, certificando-se de que os delimitadores do recipiente do robot de cozinha ficam alinhados com as ranhuras do mini recipiente do robot de cozinha.
- 3 Utilizando apenas a lâmina pequena, coloque-a no topo do motor. Esta é encaixada no orifício do mini recipiente do processador.
- 4 Adicione os alimentos.
- 5 Encaixe a tampa, certificando-se de que está correctamente encaixada.
- 6 Coloque o processador em funcionamento durante apenas 2 a 5 segundos.

#### CONTROLOS DE FUNCIONAMENTO

O controlo do processador possui 1 velocidade e um botão de vibração.

A utilização do botão de vibração permite um maior controlo sobre a textura dos alimentos produzidos. Destina-se a ser utilizado apenas para curtos aumentos de intensidade do processamento ou da liquefacção.

#### LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

- 1 Desligue o processador e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- 2 Todos os acessórios e utensílios do processador podem ser lavados com detergente e água quente excepto o corpo do robot de cozinha.  
**AVISO: Deve utilizar-se extrema precaução ao lavar as lâminas metálicas, pois estas são extremamente afiadas.**
- 3 Limpe o corpo do processador com um pano húmido.

**AVISO: Desligue sempre o corpo do aparelho da tomada antes de**

**proceder à sua limpeza.**

#### ARRUMAÇÃO

- Coloque a protecção na lâmina de picar e na lâmina pequena e coloque-as no recipiente de arrumação.

#### SUGESTÕES PRINCIPAIS

- Para uma picagem mais grosseira, utilize o botão de vibração durante alguns segundos e observe a textura dos alimentos.
- Corte previamente os pedaços maiores de modo a que possam ser introduzidos no tubo de alimentação. Quando picar alimentos sólidos (por exemplo, carne, queijo), corte-os em pedaços de 2,5 cm.
- Para triturar e picar, coloque os alimentos de forma horizontal no tubo de alimentação. Para fatiar, coloque os alimentos de forma vertical.
- Quando fatiar cenouras, coloque 2 de cada vez no tubo de alimentação de modo a mantê-las na posição vertical.

#### LINHA DE APOIO DEDICADA

Se tiver quaisquer dificuldades com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos. Talvez sejamos capazes de fornecer uma melhor assistência do que na loja onde o produto foi adquirido.

Tenha à disposição a seguinte informação, de forma a permitir que a nossa equipa consiga resolver o seu problema rapidamente:

- Nome do produto
- Número do modelo conforme indicado na parte inferior do aparelho ou na placa nominal
- Número de série

#### A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS



É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrade o seu comprovativo de compra na parte de trás desta brochura para futura referência. Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

Modelo n.º Série n.º

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de um aparelho apresentar avarias dentro de um período de 28 dias de compra, o mesmo deve ser devolvido no local de compra para sua substituição. Se a avaria surgir depois de 28 dias e dentro dos 24 meses seguintes, a partir da data original de compra, deverá contactar o número de assistência referenciando o número do modelo e de série do artigo ou escrever para a Morphy Richards para o endereço apresentado. Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra. Exceptuando os casos abaixo descritos (ver Excepções), o dispositivo avariado será reparado ou substituído e enviado normalmente dentro de 7 dias úteis a partir da data de recepção. Se, por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções fornecidas.

#### Excepções

A Morphy Richards não será obrigada a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização accidental, indevida, negligente ou contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).

- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 A Morphy Richards não for responsável pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, sob a garantia.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.



## SOMMARIO

<b>Importanti informazioni di sicurezza</b>	<b>58</b>
<b>Requisiti elettrici</b>	<b>58</b>
<b>Caratteristiche</b>	<b>61</b>
<b>Disimballaggio e primo utilizzo dell'elettrodomestico</b>	<b>61</b>
<b>Guida rapida</b>	<b>62</b>
<b>Assemblaggio</b>	<b>63</b>
<b>Montaggio e utilizzo degli accessori</b>	<b>63</b>
<b>Comandi di funzionamento</b>	<b>64</b>
<b>Pulizia</b>	<b>64</b>
<b>Conservazione</b>	<b>64</b>
<b>Suggerimenti</b>	<b>64</b>
<b>Servizio di assistenza</b>	<b>65</b>
<b>La garanzia</b>	<b>65</b>
<b>Centri Di Servizio Internazionali</b>	<b>104</b>

## Per avere il meglio dal vostro nuovo elettrodomestico...

### Sicurezza

Durante l'uso, la tazza e il coperchio devono essere posizionati correttamente perché il variatore di velocità funzioni.

### Funzionamento

L'albero motore rimovibile deve essere montato con TUTTE le lame, tranne con la mini lama per tritare e con la frusta, che devono essere montati direttamente sull'albero motore fisso.



## IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Per utilizzare un elettrodomestico è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso.

Sussiste infatti il rischio di lesioni personali e di danni all'elettrodomestico. Questi rischi sono indicati in due modi nel presente libretto, ovvero:

**AVVERTENZA: pericolo per le persone.**

IMPORTANTE: Pericolo di danni all'elettrodomestico.

Di seguito sono riportate altre importanti informazioni di sicurezza.

### Luogo di utilizzo

- Rimuovere l'imballaggio e conservarlo.
- Verificare che l'elettrodomestico venga utilizzato su una superficie stabile e orizzontale.
- Non utilizzare all'aperto o in bagno.
- Non posizionare su una superficie di legno lucidata per non danneggiarla.
- Non posizionare sopra o vicino a una superficie calda, come un piatto caldo, un fornello o una fiamma libera.
- Fare in modo che il cavo dell'alimentazione non penda dal tavolo o dal piano di lavoro e che non tocchi superfici calde.

### Bambini

- Non consentire mai a un bambino di utilizzare l'elettrodomestico. Spiegare ai bambini i pericoli della cucina e cosa può succedere se si tenta di raggiungere aree non chiaramente visibili o che non vanno raggiunte.
- È opportuno che i bambini vengano controllati affinché non utilizzino l'elettrodomestico per giocare.

### Sicurezza personale

- Non toccare i componenti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili lontani dalle lame del robot durante il funzionamento, per evitare lesioni personali e/o danni all'elettrodomestico.
- **AVVERTENZA: per non essere**

**esposti al rischio di scossa elettrica, non immergere MAI il corpo dell'elettrodomestico in acqua o in altro liquido e verificare sempre che i collegamenti elettrici siano asciutti.**

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di bambini o persone inferme, a meno che non siano controllate da una persona responsabile che garantisca che sono in grado di utilizzarlo in modo sicuro.

### Altre informazioni di sicurezza

- Scollegare l'elettrodomestico dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di rimuovere degli accessori e prima di pulirlo.
- Non utilizzare elettrodomestici che presentano un cavo o una spina danneggiata, che hanno presentato problemi di funzionamento o che sono in qualche modo danneggiati.
- Il cavo dell'alimentazione non può essere sostituito. Per ulteriori informazioni, rivolgersi a Morphy Richards.
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.

### Uso sicuro dell'elettrodomestico

- **AVVERTENZA: le lame del robot sono molto affilate. Maneggiarle con attenzione durante l'uso e la pulizia.**
- Non riempire eccessivamente la tazza per non danneggiare il motore.
- L'apparecchio non funziona se il coperchio non è perfettamente alloggiato.

### REQUISITI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere di tipo a corrente alternata.

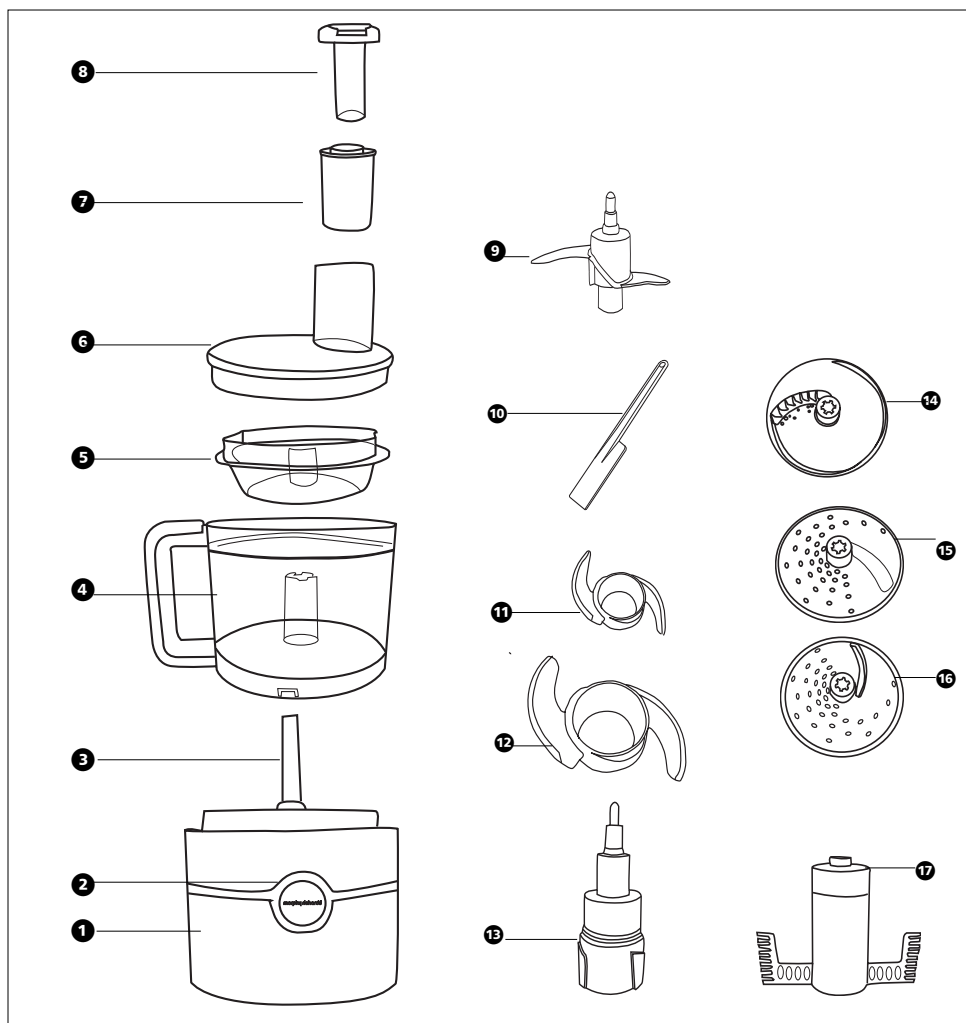
Se le prese dell'abitazione non sono adatte alla spina fornita con l'apparecchio, rimuovere la spina e sostituirla con una adatta.

**AVVERTENZA: è necessario che**

**una spina rimossa dal cavo dell'alimentazione, se danneggiata, venga distrutta. Infatti, una spina con un cavo flessibile scoperto è pericolosa se inserita in una presa.**

Se è necessario sostituire il fusibile nella presa da 13 A, utilizzare un fusibile a norma BS1362 da 5 A.

**AVVERTENZA: è necessario che l'elettrodomestico venga messo a terra.**



## Componenti



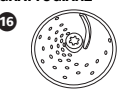





- 1 Corpo del robot
- 2 Interruttore di accensione, spegnimento e variatore di velocità a impulsi
- 3 Albero motore fisso
- 4 Tazza del robot
- 5 Mini tazza del robot
- 6 Coperchio
- 7 Pressino grande
- 8 Pressino piccolo
- 9 Mini lama per tritare
- 10 Spatola
- 11 Lama per impastare
- 12 Lama per tritare
- 13 Albero motore rimovibile
- 14 Disco per tagliare a julienne  
*(solo alcuni modelli)*
- 15 Disco per affettare e grattugiare grosso
- 16 Disco per affettare e grattugiare
- 17 Frusta
- 18 Contenitore per alloggiare gli accessori

## Disimballaggio e primo utilizzo dell'elettrodomestico

Rimuovere con attenzione il nuovo elettrodomestico e tutti gli accessori dalla scatola. Per iniziare a conoscere il prodotto controllare le illustrazioni riportate all'inizio del presente manuale. Lavare tutti i componenti che è consentito lavare con acqua.

**Non immergere mai il corpo del robot in acqua o in altro liquido. Per pulirlo utilizzare un panno morbido e umido, ma solo dopo averlo scollegato dalla presa elettrica.**

## GUIDA RAPIDA

Accessori Nome	Funzione	Tipo di alimento	Vol. max	Tempo	Note
<b>LAMA PER TRITARE</b> 	<b>Tritare</b>	Carne, verdure, formaggio, cioccolato	700 g	15-20 sec.	Il modo pulsato consente di controllare il risultato
	<b>Miscelare</b>	Zuppe, bevande	700 g	20 sec.	
	<b>Passare</b>	Verdure cotte, patate e frutta	600 g	10-15 sec.	
<b>LAME PER IMPASTARE</b> 	<b>Miscelare</b>	Sfoglia, dolci	350 g	max 1 min.	Vol. max = peso della farina
		Torte (peso totale)	1 kg	max 1 min.	
	<b>Impastare</b>	Pasta per pane 400 g di acqua	600 g di farina + 2 min. riposo	20 sec.	Vol. max = peso della farina
<b>DISCO PER AFFETTARE E GRATTUGIARE</b> 	<b>Affettare/grattugiare</b>	Verdure, formaggio, patate, frutta, cioccolato			
<b>DISCO PER AFFETTARE E GRATTUGIARE GROSSO</b> 		Verdure, formaggio, patate, frutta, cioccolato			
<b>DISCO PER TAGLIARE A JULIENNE</b> (solo alcuni modelli) 	<b>Tagliare alla julienne</b> (solo alcuni modelli)	Patate, verdure listarelle			Listarelle simili alle patatine fritte
<b>FRUSTA</b> 	<b>Montare</b>	Albumi	6 uova (min. 2-max. 6 uova)	1-2 min.	
	<b>Emulsionare</b>		570 ml	40-50 sec.	Non lavorare troppo
<b>MINI TAZZA ROBOT</b> 					
<b>MINI LAMA PER TRITARE</b> 	<b>Spezzettare</b>	Erbe e piccole quantità	20 g di erbe	2-5 sec.	

NON UTILIZZARE PER UN TEMPO SUPERIORE A QUELLO CONSIGLIATO. NON SUPERARE I VOLUMI MASSIMI CONSIGLIATI. AFFERRARE SEMPRE LE LAME DAL MANICO CENTRALE.

## Assemblaggio

### Operazioni preliminari

- Verificare che l'elettrodomestico non sia collegato alla presa elettrica.
- Per inserire la tazza allinearne il manico come mostrato. Ruotare il manico in senso orario fino ad alloggiarlo correttamente **A**. (tenere presente che il manico può essere regolato per l'uso con la mano sinistra **1** o con la mano destra **2**).
- Fissare l'albero motore rimovibile sull'albero motore fisso. **B**
- Scegliere la lama o il disco che interessa e fissarlo sull'albero motore rimovibile. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Montaggio e utilizzo degli accessori".
- Fissare il coperchio sulla tazza allineandone l'indicatore con il lato destro del manico, quindi ruotarlo in senso orario fino a quando non è ben in posizione **C**.
- Verificare di aver posizionato entrambi i pressini prima di iniziare a utilizzare l'elettrodomestico. Questi devono essere rimossi solo per consentire l'introduzione degli alimenti **D**.

## MONTAGGIO E UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

In generale, tutti gli accessori, eccetto la mini tazza e la lama piccola che si trovano all'interno della tazza, devono essere ben fissati sull'albero motore rimovibile. Controllare sempre che gli accessori siano alloggiati correttamente.

### Albero motore rimovibile

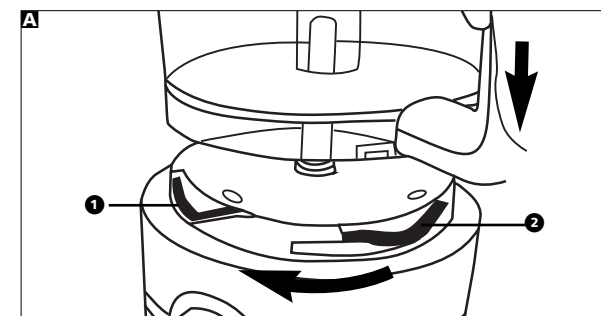
Inserire gli accessori sulla parte superiore dell'albero motore rimovibile, controllando che siano alloggiati in modo sicuro. Rimuovere quindi le protezioni delle lame (se presenti), facendo attenzione perché le lame sono taglienti **E**.

### Lama per tritare

- Inserire la tazza come spiegato in precedenza.
- Inserire la lama per tritare sull'albero motore e fissarla in posizione **F**.

**Avvertenza: fare estrema attenzione. Le lame sono taglienti. Reggere sempre la lama per tritare dalla sezione centrale in plastica.**

- Mettere gli alimenti nella tazza.
- Fissare il coperchio, quindi metterlo in posizione nel modo indicato nella



- sezione "Operazioni preliminari". Collegare il robot alla presa elettrica e accenderlo sulla velocità 1 **G**. Se il robot non si accende, controllare che il coperchio sia posizionato correttamente.

**Avvertenza: per questioni di sicurezza inserire gli alimenti utilizzando sempre il pressino. Non introdurre mai gli alimenti con le mani o con altri utensili.**

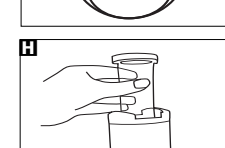
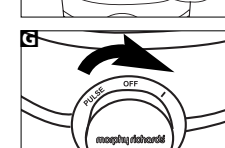
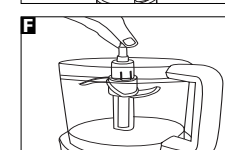
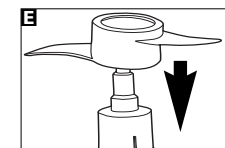
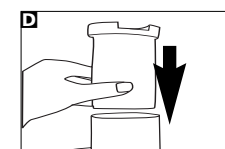
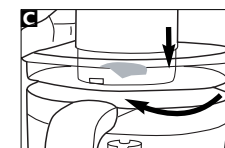
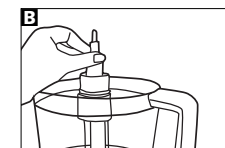
- Inserire gli alimenti più grandi con il pressino grande. Il pressino piccolo deve essere bloccato in posizione durante l'uso. Quando si lavorano piccoli pezzi di alimenti, sbloccare e utilizzare il pressino piccolo, lasciando il pressino grande nel coperchio **H**.

**AVVERTENZA: non utilizzare il pressino piccolo senza il pressino grande collocato nell'apertura sul coperchio.**

- Dopo aver tritato gli alimenti, rimuovere la lama dalla tazza prima di rimuovere gli alimenti tritati.

### Lama per impastare

- Collocare la tazza come descritto nella sezione "Operazioni preliminari".
- Collocare la lama per impastare sull'albero motore rimovibile. Mettere gli alimenti nella tazza.
- Fissare il coperchio nel modo corretto.
- Collegare il robot alla presa elettrica.
- Accendere il robot e lasciarlo in funzione fino a quando l'impasto non diventa una piccola palla. Rimuovere la lama dalla tazza prima di rimuovere l'impasto. **IMPORTANTE:** non impastare per più di 30 secondi. Attendere quindi almeno 2 minuti prima di utilizzare nuovamente il robot.
- Avvertenza: per questioni**



**sicurezza, lasciare sempre il pressino nel proprio alloggiamento mentre il robot è in funzione.**

#### **Frusta**

- 1 Collocare la tazza come descritto nella sezione "Operazioni preliminari".
- 2 Collocare l'accessorio frusta sull'albero motore.
- 3 Aggiungere gli ingredienti nella tazza.
- 4 Posizionare il coperchio e il pressino nel modo indicato nella sezione "Operazioni preliminari".
- 5 Collegare il robot alla presa elettrica.
- 6 Accendere il robot.

**IMPORTANTE:** non utilizzare mai la frusta per impastare.

#### **Affettare e tagliare**

L'apparecchio viene fornito con diversi dischi che consentono di affettare, grattugiare e tagliare a julienne (solo alcuni modelli).

- 1 Collocare la tazza come descritto in precedenza sull'albero motore.
- 2 Collocare l'albero motore rimovibile.
- 3 Posizionare il disco desiderato sull'albero motore rimovibile, reggendolo dalla parte centrale. Verificare che i denti siano rivolti verso l'alto.

**AVVERTENZA: fare estrema attenzione. Le lame sono taglienti.**

- 4 Posizionare il coperchio e fissarlo nel modo indicato nella sezione "Operazioni preliminari".
- 5 Fissare il pressino grande nel tubo sul coperchio del robot.
- 6 Utilizzare il pressino piccolo per introdurre gli alimenti nella tazza attraverso l'apertura.

#### **Mini tazza**

Utilizzare la mini tazza per sminuzzare erbe e piccole quantità di ingredienti.

- 1 Collocare la mini tazza sul corpo del robot come descritto nella sezione "Operazioni preliminari".
- 2 Inserire la mini tazza nella tazza principale, verificando che gli indicatori sulla tazza grande siano allineati con le fessure nella tazza piccola.
- 3 Utilizzando solo la lama piccola, posizionarla sopra l'albero motore. Questa è adatta al foro nella mini tazza.
- 4 Aggiungere gli alimenti.

- 5 Collocare il coperchio, verificando che sia alloggiato correttamente.
- 6 Azionare il robot solo per 2-5 secondi.

### **COMANDI DI FUNZIONAMENTO**

Il robot è dotato di un pulsante di velocità e di funzionamento a impulsi.

Il pulsante a impulsi offre un migliore controllo della consistenza degli alimenti. Deve essere utilizzato per un utilizzo intermittente.

### **ACCESSORI PER LA PULIZIA**

- 1 Spegner il robot e scollegarlo dalla rete elettrica.
- 2 È possibile lavare tutti gli accessori in acqua calda e detersivo, eccetto il corpo del robot. **AVVERTENZA: prestare estrema attenzione quando si lavano le lame di metallo, poiché sono estremamente taglienti.**
- 3 Pulire il corpo del robot con un panno umido.

**AVVERTENZA: prima di pulire il corpo dell'elettrodomestico, scollegarlo dalla rete elettrica.**

### **CONTENITORE PER ALLOGGIARE GLI ACCESSORI**

- Collocare il coperchio di protezione sulla lama per tagliare e sulla lama piccola e conservarle nel porta accessori.

### **SUGGERIMENTI**

- Per spezzettare gli alimenti in modo grossolano, utilizzare il pulsante a impulsi per alcuni secondi e controllare la densità degli alimenti.
- Tagliare i pezzi più grossi in modo che possano passare attraverso il tubo sul coperchio. Se si tagliano alimenti più duri, quali carne e formaggi, tagliarli in cubetti da 2,5 cm.
- Per grattugiare e tagliare a julienne collocare gli alimenti orizzontalmente nel tubo. Per affettare, inserirli verticalmente.
- Per affettare le carote, inserirne due alla volta in modo che rimangano in posizione verticale.

### **SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Se si verificano problemi con l'elettrodomestico, rivolgersi al servizio di assistenza, che sarà in grado di aiutare meglio del rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

Per consentire un'assistenza rapida, è opportuno disporre delle seguenti informazioni:

- Nome del prodotto
- Numero del modello, riportato sulla base dell'elettrodomestico.
- Numero di serie

### **GARANZIA DI DUE ANNI**



È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Pinzare lo scontrino a questo opuscolo per futuro riferimento.

Riportare le seguenti informazioni in caso di guasto dell'apparecchio. Tali numeri sono rintracciabili sulla base del prodotto.

Nr. modello	Nr. di serie
-------------	--------------

Tutti i prodotti Morphy Richards vengono testati individualmente prima di lasciare la fabbrica. Nell'improbabilità che un apparecchio risulti guasto entro 28 giorni dall'acquisto, deve essere restituito al rivenditore presso il quale è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il servizio di assistenza telefonica citando il numero di modello e il numero di serie riportati sul prodotto oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato. Verrà richiesto di restituire il prodotto (adeguatamente imballato e protetto) all'indirizzo riportato di seguito, unitamente a una copia della prova di acquisto. Fatte salve le esclusioni sotto riportate (vedere la sezione "Esclusioni"), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro sette giorni lavorativi dal ricevimento.

Se, per qualsiasi motivo, l'articolo viene sostituito entro il periodo di validità della garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data

dell'acquisto. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia l'elettrodomestico deve essere stato usato secondo le istruzioni del produttore.

### **Esclusioni**

Morphy Richards non è tenuta a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
- 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata.
- 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.

La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni indiretti. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.



## INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforskrifter	67
Elektriske krav	67
Dele	69
Udpakning og første brug	69
Lynvejledning	70
Samling	71
Påsætning af og brug af tilbehør	71
Betjeningsknapper	72
Rengøring	72
Opbevaring	72
Praktiske tips	72
Hjælpelinje	72
Garanti	73
International Service Knudepunkt	104

## Få mest ud af apparatet...

### Sikkerhed

Når du bruger foodprocessoren, skal skålen og låget altid være korrekt anbragt sådan, at pulsafbryderknappen kan bruges.

### Brug

Den aftagelige drivaksel skal monteres sammen med ALLE blade med undtagelse af minihakkeren og piskeristilbehør, som kan monteres direkte på motordrevet.

## VIGTIGE

### SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Brug af elektriske apparater kræver, at følgende grundlæggende sikkerhedsregler overholdes. Det er sund fornuft.

Der er først og fremmest fare for personskade eller død og dernæst fare for beskadigelse af apparatet. Disse risici er indikeret i teksten med følgende to advarsler:

#### ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet!

Derudover har vi de følgende sikkerhedsråd.

### Placering

- Fjern al emballage, og gem det til eventuel senere brug.
- Sørg for, at apparatet bruges på en solid, flad overflade.
- Brug ikke apparatet udendørs eller i badeværelset.
- Anbring ikke apparatet på en fint poleret overflade af træ, da det kan beskadige træet.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader som f.eks. en varm kogeplade, en strålevarmer eller i nærheden af åben ild.
- Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.

### Børn

- Lad aldrig børn betjene dette apparat. Lær børn at være opmærksomme på farer i køkkenet, og advær dem om eventuelle farer på steder, hvor de ikke kan se ordentligt, eller ikke bør befinde sig.
- Der skal altid føres opsyn med små børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet

### Personlig sikkerhed

- Undgå kontakt med de bevægelige dele. Hold hænder, hår, beklædning såvel som spartler og andre køkkenredskaber væk fra foodprocessorens blade under brug for at forebygge personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- ADVARSEL: For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatets motordel ALDRIG neddyppes i vand eller anden væske, og de elektriske forbindelser skal altid holdes tørre.**
- Apparatet er ikke beregnet til at blive

anvendt af små børn eller uegnede personer, medmindre der føres tilstrækkeligt tilsyn med dem af en ansvarlig person, der kan sørge for, at de anvender apparatet på forsvarlig vis.

### Andre sikkerhedsovervejelser

- Du skal altid tage apparatets stik ud af stikkontakten, når det ikke anvendes, for du afmonterer tilbehør eller rengør apparatet.
- Anvend ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik. Apparatet må heller ikke bruges, når det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget.
- Strømkablet kan ikke udskiftes. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Brug af tilbehør eller værktøj, der ikke er anbefalet eller solgt af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål.

### Produktspecifik sikkerhed

- ADVARSEL: Foodprocessorens blade er meget skarpe. De skal håndteres forsigtigt ved brug og rengøring.**
- Overfyld ikke foodprocessorens skål. Det kan beskadige motoren.
- Foodprocessorens låg skal være påsat korrekt, for at apparatet fungerer.

### ELEKTRISKE KRAV

Kontroller, at den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt, svarer til husholdningens strømforsyning, som skal være vekselstrøm.

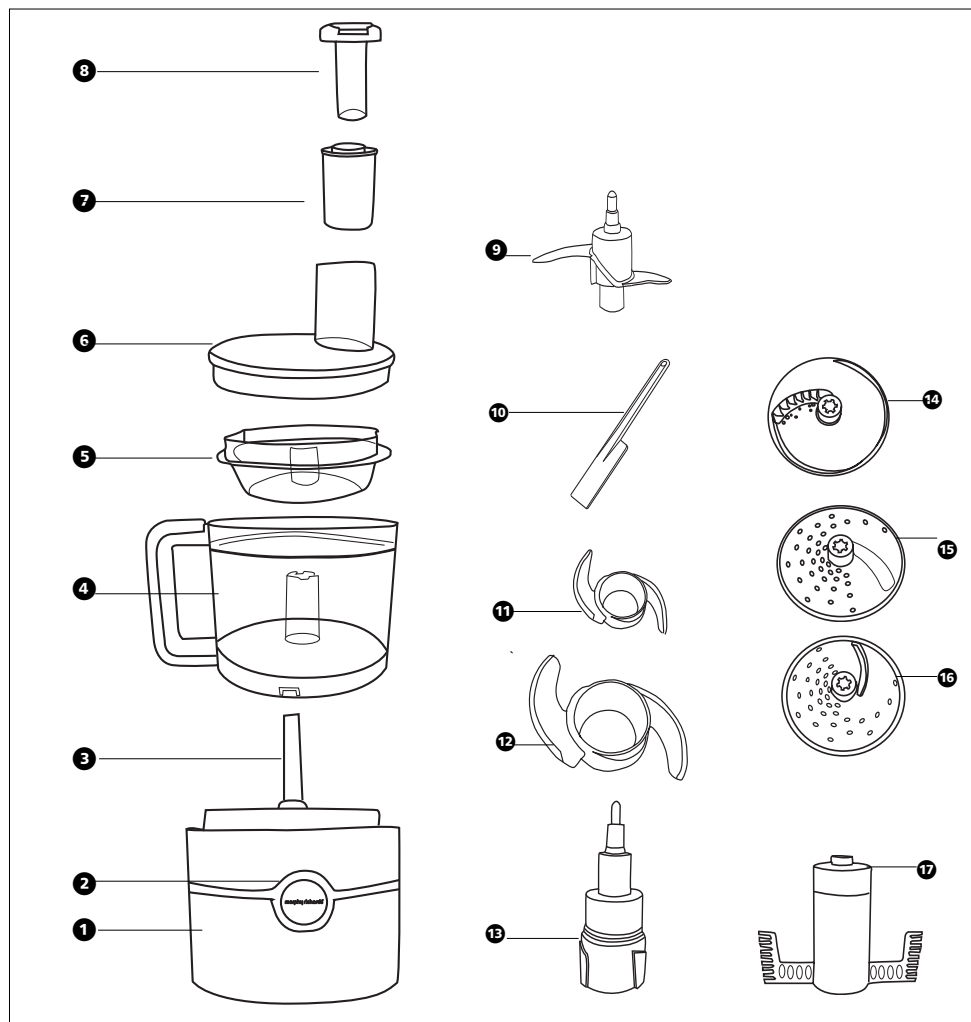
Hvis stikkontakterne i dit hjem ikke passer til stikket på apparatets ledning, skal stikket udskiftes med det korrekte stik.

**ADVARSEL: Stikket, der fjernes fra ledningen, skal bortskaffes, da et stik med en ledning uden isolering udgør en stor fare, hvis det sættes i en strømførende stikkontakt.**

Hvis det er nødvendigt at udskifte sikringen i stikket på 13 amp, skal den udskiftes med en 5 amp BS1362-sikring.

**ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.**





## Dele

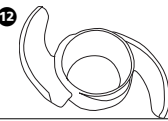

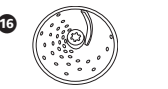
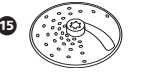

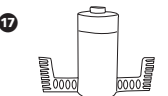
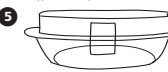

- 1 Apparatets motordel
- 2 Pulsafbryderknop
- 3 Induktionsmotordrev
- 4 Foodprocessorens skål
- 5 Minihakkeskål
- 6 Foodprocessorens låg
- 7 Stor støder
- 8 Lille støder
- 9 Minihakkeblad
- 10 Spatel
- 11 Dejblad
- 12 Hakkeblad
- 13 Afmonterbar drivaksel
- 14 Snitteblad
- (kun visse modeller)
- 15 Grovsnitnings- og grovudskæringsblad
- 16 Snitnings- og udskæringsblad
- 17 Piskeris
- 18 Opbevaringskasse

## Udpakning og første brug

Pak forsigtigt din nye maskine samt alt tilbehør og værktøj ud, og kontroller dem i forhold til illustrationerne i begyndelsen af hæftet for at gøre dig bekendt med produktet. Vask alle de dele, som det er sikkert at neddykke i vand.

**Nedsæk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Apparatet kan aftørres med en ren, fugtig klud - men kun når stikket er taget ud af stikkontakten.**

## LYNVEJLEDNING

Tilbehør og værktøj Navn Funktion	Fødevaretype	Maks. vol.	Tid	Særlige noter
<b>HAKKEBLAD</b> 	<b>Hakning</b>	Kød, grøntsager, ost, chokolade	700 g	15-20 sek. Pulsfunktionen giver kontrol over konsistensen
	<b>Blendning</b>	Suppe, drinks	700 g	20 sek.
	<b>Purering</b>	Kogte grøntsager, kartofler og frugt	600 g	10-15 sek.
<b>DEJBLADE</b> 	<b>Blanding</b>	Wienerbrød, scones	350 g	1 min. maks. Maks. vol. = vægten på mel
		Kager (vægt i alt)	1 kg	1 min. maks.
	<b>Æltning</b>	Broddej 4 dl vand	6 dl mel + 2 min. hvile	20 sek. Maks. vol. = meleets vægt
<b>SNITNING OG UDSKÆRING</b> 	<b>Snitning/udskæring</b>	Grøntsager, ost, kartofler, frugt, chokolade		
<b>GROVSNITNING OG GROVUDSKÆRING</b> 		Grøntsager, ost kartofler, frugt, chokolade		
<b>SNITTEBLAD</b> (kun visse modeller) 	<b>Snitning</b> (kun visse modeller)	Kartofler, grøntsager, stave		Den udsnittede form er normalt lille pommes frites-form
<b>PISKERIS</b> 	<b>Piskning</b>	Æggehvider	6 æg (min 2 - maks. 6 æg)	1-2 min.
	<b>Fløde</b>		570 ml	40-50 sek. Anvend apparatet i for lang tid ad gangen
<b>MINIKØKKENSKÅL</b> 				
<b>MINIHAKKEBLAD</b> 	<b>Hakning</b> mængder	Krydderurter og små	20 g krydderurter	2-5 sek.

KØR IKKE APPARATET I LÆNGERE TID END ANBEFALET. OVERSKRID IKKE DE ANBEFALEDE MÆNGDER. HOLD ALTID BLADENE PÅ MIDTERGREBET.

## Samling

### Opstilling

- Sørg for, at apparatet ikke er tilsluttet stikkontakten.
- Skålen monteres ved at placere håndtaget som vist. Drej håndtaget med uret, indtil det klikker på plads **A**.  
(Bemærk, at håndtaget kan vendes til både venstrehånds- og **1** højrehåndsbrug **2**).
- Monter den afmonterbare drivaksel på induktionsmotordrevet. **B**
- Vælg det korrekte blad, og monter det på den afmonterbare drivaksel. Se afsnittet 'Påsætning af og brug af tilbehør' for at få flere oplysninger.
- Monter låget på foodprocessorens låg ved at rette indikatoren på låget ind med håndtagets højre side og derefter dreje det med uret, indtil låget klikker på plads **C**.
- Sørg for, at begge stødere er monteret, før apparatet anvendes. De må kun fjernes, når der kommes fødevarer i foodprocessoren **D**.

### PÅSÆTNING AF OG BRUG AF TILBEHØR

Generelt skal alt tilbehør (undtagen miniskålen og det lille blad), der sidder inde i maskinens skål, være sikkert fastgjort til den afmonterbare drivaksel. Juster altid tilbehøret, indtil du er sikker på, at det er monteret korrekt.

#### Afmonterbar drivaksel

Monter tilbehør oven på den afmonterbare drivaksel, og kontroller, at de klikker på plads. Fjern herefter bladhætterne (hvis relevant), og vær forsigtig, da bladene er skarpe **E**.

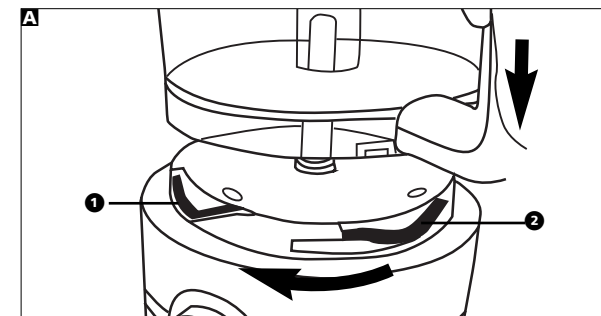
#### Hakkeblad

- Monter maskinens skål som tidligere beskrevet.
- Monter hakkebladet på motordrevet, og tryk det sikkert på plads **F**.

**Advarsel: Vær yderst forsigtig - bladene er skarpe. Hold altid hakkebladet i dets midterste plastikstykke.**

- Kom fødevarerne i skålen.
- Sæt låget på, og klik det på plads som beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
- Sæt foodprocessorens stik i stikontakten, og vælg hastighed 1 **G**.
- Hvis maskinen ikke tændes, skal du kontrollere, om foodprocessorens låg sidder korrekt.

**Advarsel: Af sikkerhedsmæssige**



**årsager skal du altid bruge madtrykkeren, når du kommer fødevarer ned i doseringsrøret. Brug aldrig hænderne eller køkkenredskaber.**

- Ved større fødevarer skal den store skubber bruges. Den lille skubber skal fastgøres, når den bruges. Når mindre stykker fødevarer forarbejdes, skal den lille skubber løsnes og bruges. Den store skubber skal blive siddende i låget **H**.

**ADVARSEL: Brug aldrig den lille skubber, hvis den store skubber ikke er monteret i lågets doseringsrør.**

- Når forarbejdningen af fødevarerne er færdig, skal bladet fjernes fra skålen, før fødevarerne tages op.

#### Dejblad

- Monter maskinens skål som beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
- Placer dejbladet på den afmonterbare drivaksel. Kom ingredienserne i skålen.
- Sæt låget på, og sørg for, at det klikker på plads.
- Sæt foodprocessorens stik i stikkontakten.
- Tænd for foodprocessoren, og lad den køre, indtil dejen er æltet sammen til en lille kugle.
- Tag bladet op af skålen, før dejen tages op.

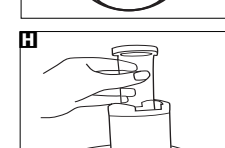
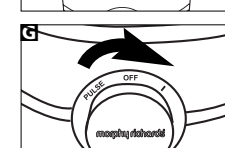
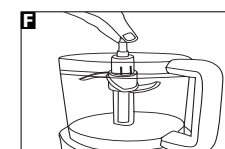
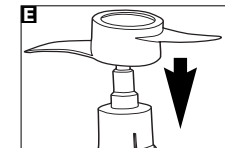
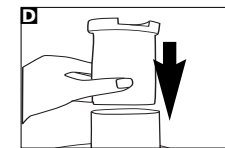
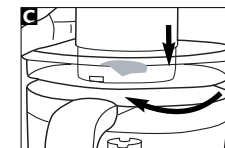
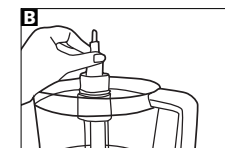
VIGTIGT: Ved æltning af dej må maskinen ikke køre i mere end 30 sekunder.

Derefter skal du vente mindst 2 minutter, før maskinen køres igen.

**Advarsel: Af sikkerhedsmæssige årsager skal skubberen altid sidde på sin plads, mens maskinen kører.**

#### Piskeristilbehør

- Monter maskinens skål som tidligere



DK



- beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
- Placer piskeriset på motordrevet.
  - Kom ingredienserne i skålen.
  - Sæt låget og skubberen på plads, og klik det på plads som beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
  - Sæt foodprocessorens stik i stikkontakten.
  - Tænd for foodprocessoren. VIGTIGT: Piskeriset må aldrig bruges til at ælte dej.
- Snitning og hakning**  
Du kan vælge mellem flere forskellige blade til snitning, udskæring og strimler (kun på visse modeller).

- Monter maskinens skål som tidligere beskrevet på motordrevet.
- Monter den afmonterbare drivaksel.
- Placer det valgte blad på den afmonterbare drivaksel, og sørg for at holde bladet på midtergrebet. Sørg for, at tænderne vender opad.

**ADVARSEL: Vær yderst forsigtig - bladene er skarpe.**

- Sæt låget på, og klik det på plads som beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
- Placer den store skubber i røret på foodprocessorens låg.
- Brug den lille skubber til at komme fødevarer i skålen gennem doseringsrøret.

#### Miniskål

Brug miniskålen til at hakke krydderurter og små ingrediensportioner.

- Sæt maskinens skål på foodprocessoren som tidligere beskrevet i afsnittet 'Opstilling'.
- Sæt miniskålen i den primære skål, og sørg for, at indikatorerne på skålen er rettet ind med hullerne i miniskålen.
- Brug kun det lille blad, og placer det oven på motordrevet. Det passer til hullet i miniskålen.
- Kom fødevarerne i skålen.
- Sæt låget på, og sørg for, at det sidder rigtigt.
- Kør kun foodprocessoren i 2 til 5 sekunder.

### BETJENINGSKNAPPER

Foodprocessorens betjeningsknapper består af 1 hastighedsknap og en pulsknap.

Hvis du bruger pulsknappen, har du bedre kontrol over madens konsistens. Den er kun beregnet til

at blive brugt i korte øjeblikke.

### RENGØRING AF TILBEHØR

- Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten.
- Alt tilbehør og redskaber kan vaskes i varmt sulfvand undtagen selve foodprocessoren. **ADVARSEL: Udvis stor forsigtighed, når du vasker metalbladene, da de er ekstremt skarpe.**
- Rengør foodprocessoren med en fugtig klud.

**ADVARSEL: Tag altid maskinens stik ud af stikkontakten før rengøring.**

### OPBEVARING

- Sæt beskyttelseshætten på hakkebladet og det lille blad, og placer det i opbevaringskassen.

### PRAKTISKE TIPS

- Til grovere hakning kan du bruge pulsknappen i nogle få sekunder og på den måde holde øje med fødevarernes konsistens.
- Forskær store stykker, så de passer til doseringsrøret. Når du hakker hårdere fødevarer (f. eks. kød og ost), kan du skære dem ud i terninger på 2,5 cm?.
- Ved udskæring i strimler eller snitning kan du anbringe fødevarerne vandret i doseringsrøret. Til udskæring i skiver skal fødevarerne placeres lodret i røret.
- Når du skærer gulerødder i skiver, kan du anbringe 2 gulerødder ad gangen i doseringsrøret for at stabilisere dem.

### HJÆLPELINJE

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os. Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte apparatet.

Hav venligst følgende information ved hånden, når du ringer, så vores medarbejdere nemmere kan hjælpe dig:

- Produktets navn
- Modelnummeret, som er placeret på undersiden af apparatet eller på

- typeskiltet
- Serienummer

### DIN GARANTI PÅ TO ÅR



Det er vigtigt at du gemmer kvitteringen som bevis på købet. Du kan hæfte kvitteringen fast til dette hæftes bagside til senere brug. Opgiv venligst følgende oplysninger, hvis produktet udvikler en fejl. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr. Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal det returneres til den forretning, hvor det er købt, og ombyttes med et andet. Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte HjælpeLINJE og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til Morphy Richards på adressen nedenfor. Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen. Den defekte enhed reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne, som er beskrevet nedenfor (se Undtagelser). Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på 2 år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være berettiget til denne garanti skal apparatet have været brugt i overensstemmelse med producentens anvisninger.

### Undtagelser

Det er ikke Morphy Richards ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsætlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at

følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.

- Apparatet er anvendt under en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- Apparatet har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- Morphy Richards er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem der er beskrevet ovenfor, og dækker ikke nogen krav for efterfølgende tab eller skade. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.



## INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsinstruktioner	75
Elektriska krav	75
Delar	77
Uppackning och användning av din matberedare för första gången	77
Snabbguide	78
Montering	79
Montering och användning av redskapen	79
Reglage	80
Rengöring	80
Förvaring	80
Bra tips	80
Särskild hjälplinje	80
Din garanti	81
Internationell Tjänst Centerna	104

## Få ut det mesta av din nya matberedare...

### Säkerhet

När du bearbetar mat måste skålen och locket vara korrekt placerade för att kunna använda pulsfunktionen.

### Användning

Det löstagbara drivskaftet måste fästas för användning av ALLA skärskivor med undantag från den lilla skäraren och visptillbehöret som passar direkt på motorn.

## VIKTIGA

### SÄKERHETSINSTRUKTIONER

All användning av elektriska hushållsapparater kräver att du följer nedanstående grundläggande säkerhetsregler.

Primärt finns risken för personskada och/eller dödsfall och sekundärt finns risken att orsaka skada i hushållsapparaten. Dessa indikeras i texten med följande två konventioner:

#### WARNING: Personfara!

VIKTIGT: Fara för hushållsapparaten!

Dessutom ger vi följande viktiga säkerhetsråd:

### Placering

- Avlägsna allt paketeringsmaterial och spara för framtida bruk.
- Se till att beredaren används på en stabil, plan yta.
- Använd inte matberedaren utomhus eller i badrum.
- Placera inte matberedaren på en välpolerad träyta eftersom det kan orsaka skador på ytan.
- Placera inte matberedaren på eller nära en het yta så som en värmeplatta eller spisplattor eller i närheten av öppen låga.
- Låt inte huvudnätkabeln hänga över kanten på ett bord eller en arbetsyta och låt den inte vidröra heta ytor.

### Barn

- Låt aldrig barn använda denna hushållsapparat. Lär barn att vara medvetna om farorna i köket, varna dem om farorna av att nå upp till ytor där de inte kan se vad som finns på dem, och att de heller inte ska försöka nå upp till dessa ytor.
- Små barn bör hållas under uppsikt för att försäkra att de inte leker med hushållsapparaten.

### Personlig säkerhet

- Undvik att vidröra rörliga delar. Håll händer, hår, kläder såväl som degspadar och andra hushållsredskap borta från mixerskivorna under användning. Detta förhindrar personskada och/eller skada på matberedaren.
- **WARNING: För att skydda mot risk för elektrisk stöt ska du ALDRIG sänka ner mixerenheten i vatten**

eller i någon annan vätska, och se alltid till att de elektriska anslutningarna hålls torra.

- Denna hushållsapparat är ej avsedd för användning av små barn eller svaga personer såvida de inte har blivit tillräckligt anvisade av en ansvarig person för att garantera att de kan använda maskinen utan fara.

### Övriga säkerhetsåtgärder

- Koppla ur matberedaren från vägguttaget när den inte används, innan du tar av tillbehören och före rengöring.
- Använd inte en hushållsapparat med skadad sladd eller kontakt och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har skadats på något sätt.
- Elkabeln kan inte ersättas. Kontakta Morphy Richards för mer information.
- Användning av tillbehör eller redskap som ej rekommenderas eller säljs av Morphy Richards kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd inte hushållsapparaten för något annat än vad den är avsedd för.

### Produktspecifika säkerhetsanvisningar

- **WARNING: Mixerskivorna är mycket vassa. Hantera varsamt vid användning och rengöring.**
- Överfyll ej matberedarskålen. Det kan orsaka skada i motorn.
- Locket till matberedaren måste vara på och korrekt placerat för att den ska fungera.

### ELEKTRISKA KRAV

Kontrollera att spänningen på hushållsapparaten märkplåt motsvarar husets elförsörjning som måste vara växelström.

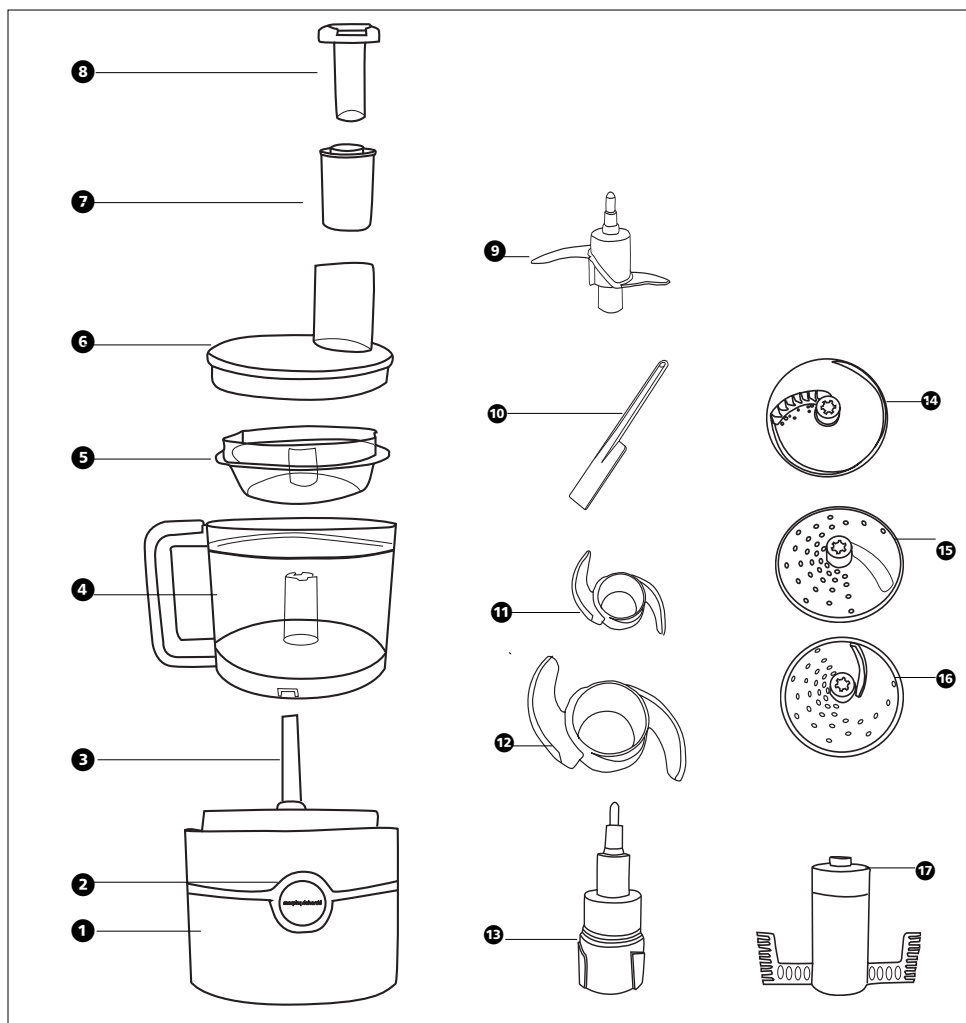
Om den kontakt som medföljer apparaten inte passar i eluttagen i ditt hem, ska kontakten avlägsnas och bytas ut mot en som passar.

**WARNING: Om den kontakt som avlägsnas från nätsladden går sönder måste den förstöras, eftersom en kontakt med en oisolerad sladd är farlig om den sätts i ett strömförande uttag.**

Om säkringen i 13 A-kontakten behöver bytas ut måste en 5 A BS1362-säkring installeras.

**WARNING: Denna hushållsapparat måste jordas.**





## Delar





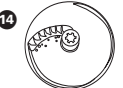


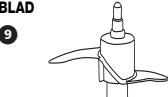
- 1 Matberedarenhet
- 2 På/av pulsknapp
- 3 Huvudenheten
- 4 Mixerskål
- 5 Liten hackningsskål
- 6 Mixerlock
- 7 Stor påmatare
- 8 Liten påmatare
- 9 Liten hackskiva
- 10 Degskrapa
- 11 Degblad
- 12 Hackningskniv
- 13 Löstagbart drivskaft
- 14 Strimmelskiva  
(endast vissa modeller)
- 15 Tjocka skivor och  
grov skärskiva
- 16 Skär- och rivskiva
- 17 Vispskiva
- 18 Förvaringslåda

## Uppackning och användning av din beredare för första gången

Packa försiktigt upp din nya hushållsapparat och alla dess tillbehör och redskap. Bekanta dig med produkten genom att kontrollera delarna mot illustrationerna i början av den här boken. Tvätta alla delar som är säkra att sänka ner i vatten.

**Sänk aldrig ner matberedarenheten i vatten eller annan vätska. Den kan torkas av med en ren, fuktig duk - men endast när den inte är ansluten till eluttaget.**

## SNABBGUIDE

Tillbehör och redskap	Namn	Funktion	Typ av mat	Maxvolym	Tid	Särskilda anteckningar
<b>HACKNINGSKNIV</b> 	<b>Hackning</b>		Kött, grönsaker, ost, choklad	700 g	15-20 sek	Puls ger kontroll över konsistensen
	<b>Mixa</b>		Soppor, drinkar	700 g	20 sek	
	<b>Göra puré</b>		Tillagade grönsaker, potatis, och frukt	600 g	10-15 sek	
<b>DEGBLAD</b> 	<b>Mixa</b>		Kakdeg, scones	350 g	1 min max	Maxvolym=vikten av mjöl
			Kakor (total vikt)	1 kg	1 min max	
	<b>Knåda</b>		Bröddag 400 g vatten	600 g mjöl + 2 min vila	20 sek	Maxvolym= mjölets vikt Överarbета inte
<b>UPPSKÄRNING OCH RIVNING</b> 	<b>Skärning/Rivning</b>		Grönsaker, ost, potatis, frukt, choklad			
<b>TJOCK SKIVNING OCH GROV RIVNING</b> 			Grönsaker, ost potatis, frukt, choklad			
<b>STRIMMELSKIVA</b> (endast vissa modeller) 	<b>Strimling</b> (endast på vissa modeller)		Potatis, grönsaker i stavar			Fint producerade skivor är vanligtvis små franska typer av strips
<b>VISPAVispning</b> 	<b>Äggvitor</b>		6 ägg	1-2 min (min 2-max 6 ägg)		
	<b>Grädde</b>			570 ml	40-50 sek	Överarbета inte
<b>LITEN MIXERSKÅL</b> 						
<b>FINHACKNING BLAD</b> 	<b>Hackning</b> mängder		Kryddor och små	20 g kryddor	2-5 sek	

MIXA EJ LÄNGRE ÄN UTSATT TID. ÖVERSKRID EJ REKOMMENDERAD MAXVOLYM. HÅLL ALLTID BLADEN VID MITTERSTA HANDTAGET.

## Montering

### Installation

- Försäkra dig om att matberedaren inte är ansluten till strömförsörjningen.
- Rikta handtaget enligt instruktionerna för att anpassa skålen. Vrid handtaget medurs tills du hör ett klick **A**.  
(Observera, handtaget kan anpassas för vänster-**1** eller högerhandsanvändning). **2**
- Anpassa den löstagbara skivan över matberedarenheten. **B**
- Välj lämpligt blad och fäst över det löstagbara drivskaftet. Se "anpassning och användning av redskap" för mer detaljer.
- Anpassa locket till mixerskålen genom att rikta indikatorn på locket åt höger sida om handtaget och vrid sedan medurs tills locket satts fast säkert genom ett klickljud **C**.
- Se till att båda matpressarna sitter på plats innan tillagning påbörjas. De får endast tas bort vid ifyllning av mat **D**.

## MONTERING OCH ANVÄNDNING AV REDSKAP

I vanliga fall måste alla tillbehör som används i mixerskålen (med undantag av de små förberedningsskålarna och små bladen) sättas fast ordentligt på det löstagbara drivskaftet. Justera alltid tillbehören tills du är säker på att de är korrekt monterade.

### Löstagbart drivskaft

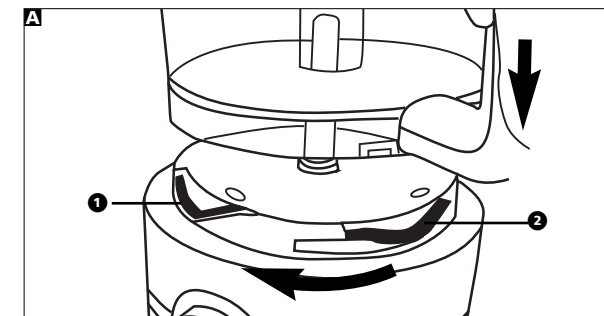
Fäst tillbehören över toppen av det löstagbara drivskaftet och se till att de sitter säkert på plats. Ta sedan bort bladens skydd (om nödvändigt). Var försiktig eftersom bladen är vassa **E**.

### Hackkniv

- Anpassa mixerskålen enligt ovanstående beskrivning.
- Placera hackkniven över motorenheten och sätt fast ordentligt **F**.

**Varning: Var väldigt försiktig - bladen är vassa. Håll alltid hackningsbladet vid den mittraste plastsektionen.**

- Lägg i maten i skålen.
- Anpassa locket och sätt på plats enligt beskrivningen i avsnittet "Installation".
- Anslut matberedarkabeln och välj hastighet 1 **G**. Om matberedaren inte



startar kontrollerar du att mixerlocket fästs ordentligt.  
**Varning: Av säkerhetsskäl skall du alltid använda påmataren när du lägger i mat i påfyllningsröret. Mata aldrig för hand eller med hjälp av bestick.**

- För större mängder mat, använd den stora påmataren. Den lilla påmataren bör fästas på sin plats när den inte används. Vid beredning av små matbitar, lossa och använd den lilla påmataren, och fäst den stora påmataren där den ska sitta i locket **B**.  
**VARNING: Använd ej den lilla påmataren utan att den stora påmataren satts på plats i locket på påfyllningsröret.**

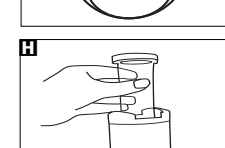
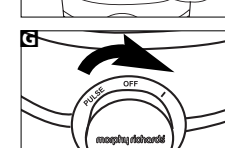
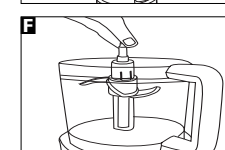
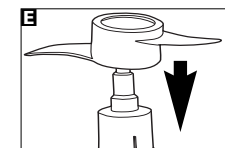
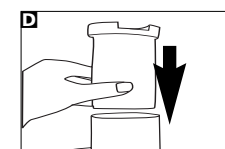
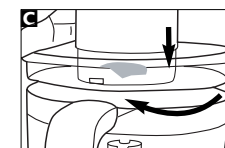
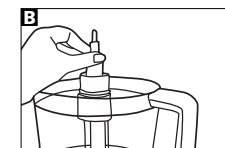
- När bearbetningen är klar tar du bort bladet ur skålen innan du tar bort den bearbetade maten.

### Degblad

- Sätt mixerskålen på plats enligt föreskriften i "Installation".
- Sätt degkniven på det löstagbara drivskaftet. Lägg ingredienserna i skålen.
- Anpassa locket och se till att det fästs ordentligt genom ett klickljud.
- Anslut matberedaren.
- Slå igång matberedaren och kör tills degen har formats till en liten boll.
- Ta bort kniven ur skålen innan du tar ut degen.  
VIKTIGT: När du knådar deg ska du inte använda maskinen i längre än 30 sekunder. Efteråt ska du vänta minst två minuter innan du använder maskinen igen.

**Varning: Av säkerhetsskäl ska du alltid lämna påmataren på plats när du använder matberedaren.**

### Vispskivan



S

- 1 Anpassa mixerskålen enligt ovanstående beskrivning under "Installation".
- 2 Sätt fast vispskivan på enheten.
- 3 Lägg ingredienserna i skålen.
- 4 Anpassa locket, påmataren och sätt på plats enligt beskrivningen i avsnittet "Installation".
- 5 Anslut matberedaren.
- 6 Sätt på matberedaren.  
VIKTIGT: Använd aldrig vispskivan för att knåda deg.  
**Skivning och hackning**  
Det finns ett utbud av skivor; skärskiva, riv- och strimlingsskiva (endast för vissa modeller).

- 1 Anpassa mixerskålen som tidigare på enheten.
- 2 Anpassa drivskaft.
- 3 Sätt fast det blad du vill använda på toppen av det löstagbara drivskaftet och håll bladet vid mittengreppet. Se till att tänderna är riktade uppåt.

**WARNING: Var extremt försiktig - skivorna är vassa.**

- 4 Sätt på locket och tryck på plats enligt beskrivningen i avsnittet "Installation".
- 5 Passa in den stora påmataren i påfyllningsröret på matberedarlocket.
- 6 Använd den lilla påmataren för att lägga till mat i mixerskålen genom påfyllningsröret.

#### Liten mixerskål

Använd den lilla mixerskålen för att hacka kryddor och små mängder ingredienser.

- 1 Sätt på mixerskålen på matberedarenheten enligt ovanstående beskrivning under "Installation".
- 2 Passa in den lilla mixerskålen i huvudberedarskålen och se till att spåren på huvudskålen passar i spåren på den lilla mixerskålen.
- 3 Med hjälp av endast den lilla skivan, placera på toppen av huvudenheten. Den passar i hålet på den lilla mixerskålen.
- 4 Lägg i maten.
- 5 Sätt på locket och se till att det är ordentligt fastsatt.
- 6 Kör endast matberedaren i ca 2-5 sekunder.

#### REGLAGE

Matberedarkontrollen har en hastighetsinställning och en pulsknapp.

Genom att använda pulsknappen får du större kontroll över konsistensen på den mat som framställs. Den är endast avsedd att användas under korta "spurter" av bearbetning eller blandning.

#### RENGÖRINGSTILLBEHÖR

- 1 Stäng av matberedaren och koppla ur den ur vägguttaget.
- 2 Alla tillbehör och redskap kan tvättas i hett vatten med såpa förutom huvudenheten. **WARNING: Var extremt försiktig när du tvättar metallskivorna eftersom dessa är mycket vassa.**
- 3 Rengör huvudenheten med en fuktig trasa.

**WARNING: Koppla alltid ur matberedarenheten före rengöring.**

#### FÖRVARING

- Sätt på skyddsöverdragen på hackkniven och den lilla skivan och placera i en förvaringslåda.

#### BRA TIPS

- För grövre hackning använder du pulsknappen under några sekunder och håller ett öga på matens konsistens.
- Skär upp de större bitarna i förväg så att de passar i inmatningsröret. När du hackar hård mat (exempelvis kött, ost) skär du upp den i kuber som är 2,5 cm stora.
- För rivning och strimling, lägg i maten horisontellt i påfyllningsröret. Vid skivning, lägg i maten vertikalt.
- När du skivar morötter placerar du två morötter åt gången i påfyllningsröret för att hålla dem upprätt.

#### SÄRSKILD HJÄLPLINJE

Tveka inte att kontakta oss om du har svårigheter med din hushållsapparat. Det är mer troligt att vi kan hjälpa dig än den affär som du köpte den från.

Ha följande information tillgänglig så att vår personal snabbt kan ta itu med din fråga:

- Namnet på produkten
- Modellnumret enligt undersidan av hushållsapparaten eller märkplåten.

- Serienummer

#### DIN TVÅÅRIGA GARANTI



Det är viktigt att behålla inköpskvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på baksidan av detta dokument för framtida referens. Uppge följande information om det uppstår ett fel på produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon apparat mot förmodan skulle visa sig vara felbehäftad inom 28 dagar från inköpsdatumet, ska den returneras till inköpsstället för utbyte. Om felet uppstår efter 28 dagar men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet bör du kontakta hjälplinjen och uppge det modell- och serienummer som finns på produkten eller skriv till Morphy Richards på nedanstående adress. Du kommer att bli ombedd att returnera produkten (säkert och lämpligt förpackad) till nedanstående adress tillsammans med en kopia av inköpsbeviset. Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (se Undantag), kommer den felaktiga produkten därefter att repareras eller bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom sju arbetsdagar från mottagandet. Om denna artikel av någon anledning byts ut under den tvååriga garantiperioden beräknas garantin för den nya artikeln från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att produkten ska kunna kvalificera för garantin måste den ha använts i enlighet med medföljande anvisningar.

#### Undantag

Morphy Richards skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan

tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller har använts i motsats till tillverkarens rekommendationer eller där felet har orsakats av överspänning, eller skada som orsakats under transport.

- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för uthyrningssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Morphy Richards är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete, under garantin.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än dem som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

## SPIS TREŚCI

Istotne uwagi dotyczące bezpieczeństwa	82
Wymogi elektryczne	84
Wposażenie	85
Rozpakowanie i pierwsze uruchomienie urządzenia	85
Krótką instrukcja	86
Montaż	87
Instalacja i używanie narzędzi	87
Przełączniki sterowania	88
Czyszczenie	88
Przechowywanie	89
Najważniejsze wskazówki	89
Specjalna infolinia	89
Gwarancja	89
Międzynarodowe Centra Służby	104

## Jak najlepiej wykorzystać zalety Twojego nowego urządzenia...

### Bezpieczeństwo

W trakcie pracy miska i pokrywa muszą być prawidłowo zamontowane, aby tarcza sterowania on/off i trybu pulsacyjnego działała prawidłowo.

### Użytkowanie

Wymienny wał napędzający musi być zamocowany dla WSZYSTKICH ostrzy za wyjątkiem małego ostrza do szatkowania oraz trzepaczek, które są montowane bezpośrednio na napęd silnika.

## Istotne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych, zdroworozsądkowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie - ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopnie ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

**OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!**

**WAŻNE:** Ryzyko uszkodzenia urządzenia!

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

## Lokalizacja

- Wyciągnij urządzenie z opakowania, które należy zachować na przyszłość, do późniejszego wykorzystania.
- Upewnij się, że urządzenie zostało postawione na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu lub w łazience.
- Nie stawiać urządzenia na powierzchniach drewnianych o wysokim połysku, gdyż można je łatwo uszkodzić.
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu, np. płytach lub polach grzejnych ani na otwartym ogniu.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z blatu czy krawędzi stołu lub dotykał rozgrzanych powierzchni.

## Dzieci

- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia. Przekaz dzieciom niezbędne informacje, aby były świadome zagrożeń występujących w kuchni. Pouch je, aby nie sięgały tam, gdzie nie widzą wszystkiego dokładnie lub gdzie nie powinny sięgać.
- Małe dzieci należy pilnować, aby sprawdzić, czy nie bawią się urządzeniem

## Bezpieczeństwo osób

- Nie dotykaj części ruchomych. Podczas użytkowania utrzymuj ręce, włosy, elementy ubioru, a także wszelkie łopatki i inne przybory kuchenne w bezpiecznej odległości od ostrzy robota, co pozwoli zapobiec obrażeniom ciała i/lub uszkodzeniu urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: Aby zminimalizować ryzyko porażenia prądem elektrycznym, NIGDY nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach, a przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że połączenia elektryczne są całkowicie suche.**
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niedołążne, o ile nie przebywają pod odpowiednim nadzorem osoby odpowiedzialnej, która zapewni bezpieczne użytkowanie tego urządzenia przez takie osoby.

## Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, gdy nie jest ono używane lub przed odłączaniem przystawek, odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający, wcześniej działało niewłaściwie lub zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone.
- Przewód zasilający nie podlega wymianie. Skontaktuj się z firmą Morphy Richards w celu uzyskania porady.
- Używanie przystawek lub narzędzi nie zatwierdzonych do użytku i nie sprzedawanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem czy inne obrażenia ciała.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których urządzenie jest przeznaczone.

## Bezpieczeństwo produktu

- **OSTRZEŻENIE: Metalowe ostrza są bardzo ostre. Podczas użytkowania i czyszczenia zachowaj szczególną ostrożność.**
- Nie napełniaj nadmiernie miski robota kuchennego. Może to spowodować uszkodzenie silnika.
- Aby robot kuchenny mógł zostać uruchomiony, pokrywa musi zawsze być zamknięta i odpowiednio ułożona.

## Wymogi elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

Jeżeli wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdek sieciowych w danym miejscu użytkowania urządzenia, należy zmienić wtyczkę na inną.

**OSTRZEŻENIE:** Jeżeli wtyczka odłączona od przewodu zasilającego jest uszkodzona,

należy ją zniszczyć, gdyż wtyczka z nieizolowanymi przewodami stanowi zagrożenie, jeżeli zostanie włączona do gniazdka pod napięciem.

W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika 13A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 5A o oznaczeniu BS1362.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to wymaga uziemienia.

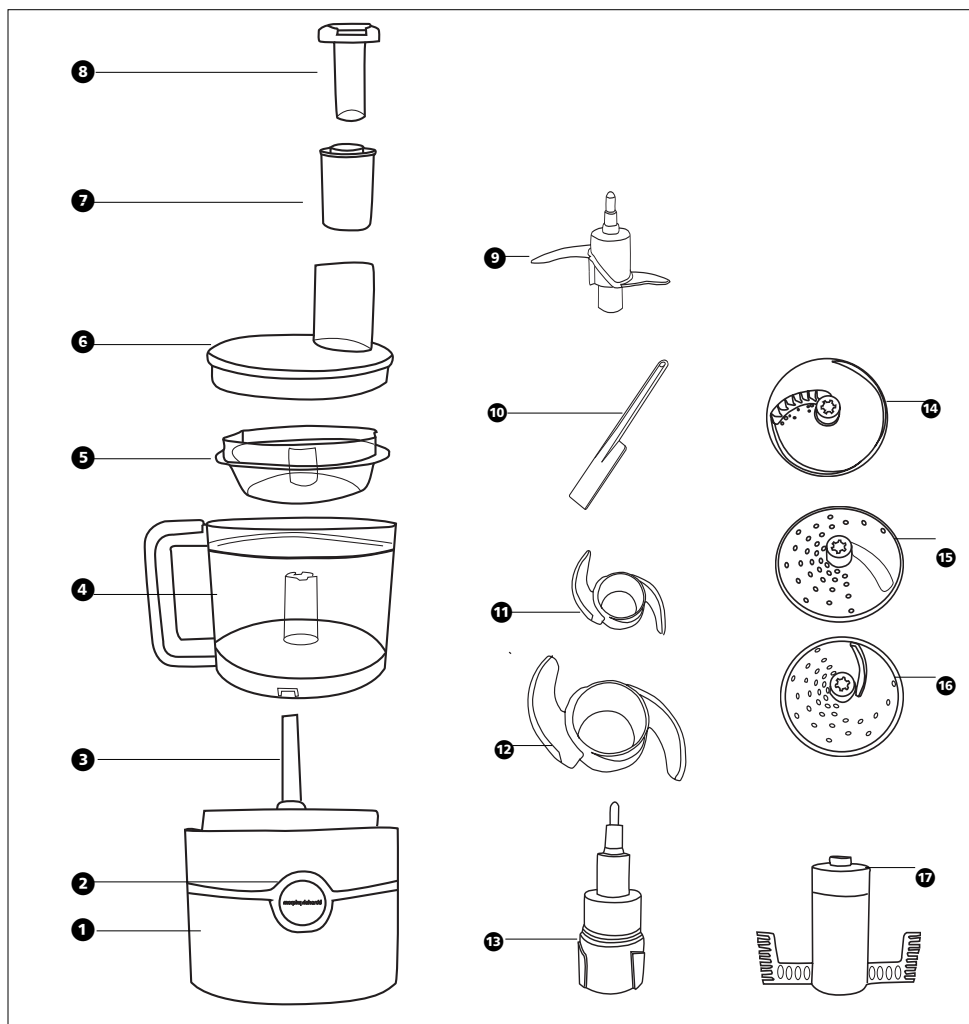
## Wyposażenie

- 1 Obudowa robota kuchennego
- 2 Tarcza sterowania pracą robota kuchennego (wł./wyl., regulacja prędkości, tryb pulsacyjny)
- 3 Napęd silnika indukcyjnego
- 4 Miska robota kuchennego
- 5 Mała miska do szatkowania
- 6 Pokrywa robota
- 7 Duże urządzenie do przyciskania produktów
- 8 Małe urządzenie do przyciskania produktów
- 9 Małe ostrze do szatkowania
- 10 Łopatką
- 11 Ostrze do wyrabiania ciasta
- 12 Ostrze do szatkowania
- 13 Wymienny wał napędzający
- 14 Ostrze do krojenia na paski (tylko niektóre modele)
- 15 Ostrze do krojenia na grube plasterki i rozdrabniania na grubo
- 16 Ostrze do krojenia na plasterki i rozdrabniania
- 17 Przystawka trzepaczki
- 18 Pojemnik do przechowywania

## Rozpakowanie i pierwsze uruchomienie urządzenia






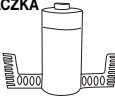
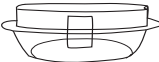

Ostrożnie rozpakuj robota kuchennego i wyciągnij go z kartonu wraz ze wszystkimi przystawkami i narzędziami, porównując każde z nich z ilustracjami umieszczonymi na początku niniejszej instrukcji obsługi, co pozwoli Ci zapoznać się z urządzeniem. Umyj wszystkie części składowe robota, które można bezpiecznie zanurzyć w wodzie.

**Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie lub innym płynie. Części te można czyścić czystą, wilgotną szmatką - oczywiście wyłącznie po odłączeniu robota od gniazdka sieciowego.**





## KRÓTKA INSTRUKCJA

Przystawki i narzędzia						
Nazwa	Funkcja	Typ produktu	Maks. ilość	Czas	Uwagi	
<div>12</div> 	<b>OSTRZE DO SZATKOWANIA</b>	Szatkowanie	Mięso, warzywa, sery, czekolada	700 g	15-20 sek.	Tryb pulsacyjny pozwala uzyskać kontrolę nad konsystencją
	Miksowanie	Zupy, napoje	700 g	20 sek.		
	Przygotowywanie puree	Gotowane warzywa, ziemniaki i owoce	600 g	10-15 sek.		
<div>11</div> 	<b>OSTRA DO WYRABIANIA CIASTA</b>	Mieszanie	Ciasta, babeczki	350 g		maks. 1 min. Maks. ilość=waga mąki
	Zagniatanie ciasta	Ciastka (waga całkowita)	1 kg	maks. 1 min.		
		Ciasto na chleb 400 g wody	600 g mąki + 2 min. przerwy	20 sek.	maks. ilość = waga mąki Uważać, aby nie przesadzić	
<div>16</div> 	<b>KROJENIE NA PLASTERKI I ROZDRABNIANIE</b>	Krojenie na plasterki /rozdrabnianie	Warzywa, sery, ziemniaki, owoce, czekolada			
	<div>15</div> 	<b>KROJENIE NA GRUBE PLASTERKI I ROZDRABNIANIE NA GRUBO</b>		Warzywa, sery, ziemniaki, owoce, czekolada		
<div>14</div> 		<b>OSTRZE DO KROJENIA NA PASKI</b> (tylko niektóre modele)	Krojenie na paski (tylko niektóre modele)	Ziemniaki, warzywa o kształcie podłużnym		
	<div>17</div> 	<b>TRZEPACZKA</b>	Ubijanie	Białka jaj	6 jaj (min. 2-maks. 6 jaj)	1-2 min.
Śmietana			570 ml	40-50 sek.	Uważać, aby nie przesadzić	
<div>5</div> 	<b>MAŁA MISKA ROBOTA</b>					
<div>9</div> 	<b>MAŁE OSTRZE DO SZATKOWANIA</b>	Szatkowanie	Przyprawy i niewielkie ilości	20g przypraw	2-5 sek.	

NIE PRZETWARZAĆ PRZEZ CZAS DŁUŻSZY NIŻ ZALECANY . NIE PRZEKRACZAĆ ZALECANYCH OBJĘTOŚCI MAKSYMALNYCH. OSTRZA ZAWSZE CHWYTAĆ ZA UCHWYT W CZĘŚCI ŚRODKOWEJ.

## Montaż

- 1 Sprawdź, czy urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej.
- 2 Aby zamocować miskę, ustaw uchwyt zgodnie z rysunkiem. Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż wskoczy na miejsce **A**. (Uwaga, uchwyt może być dostosowany do użytkownika leworęcznego **1** lub praworęcznego **2**).
- 3 Zamontuj wymienny wał napędzający nad napędem silnika indukcyjnego. **B**
- 4 Wybierz odpowiednie ostrze i zamocuj je nad wymiennym wałem napędzającym, korzystając z informacji zawartych w rozdziale "instalacja i używanie narzędzi".
- 5 Zamocuj pokrywę do miski robota, ustawiając wskaźnik na pokrywie w prawo od uchwytu, a następnie obracaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż pokrywa zaskoczy na swoim miejscu **C**.
- 6 Przed rozpoczęciem pracy sprawdź, czy obydwa urządzenia do przyciskania produktów znajdują się na swoich miejscach. Należy je wyjąć wyłącznie w celu włożenia produktów żywnościowych D.

## INSTALACJA I UŻYWANIE NARZĘDZI

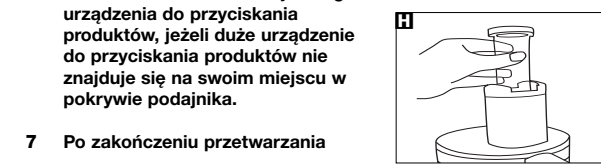
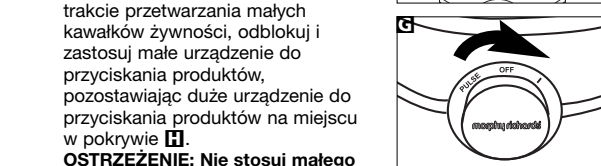
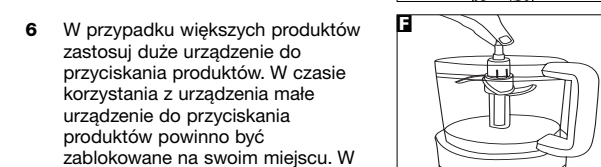
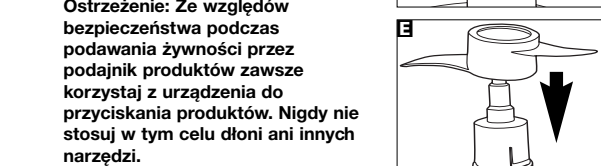
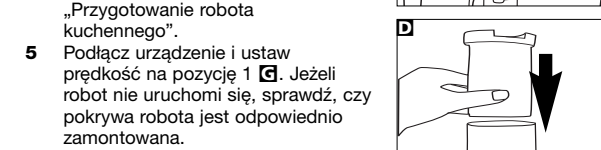
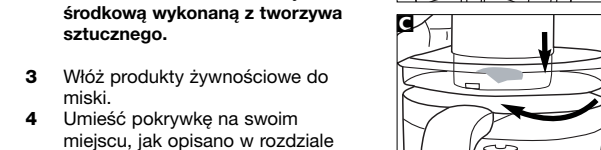
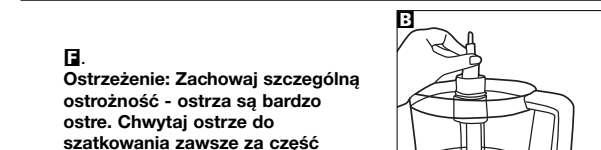
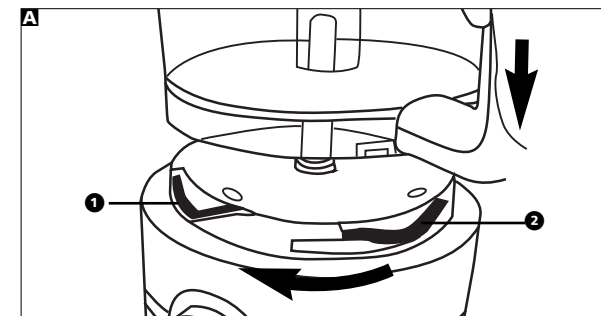
Zwykle wszystkie przystawki (za wyjątkiem małej miski oraz małego ostrza), które są montowane do miski robota, muszą być mocno zamocowane do wymiennego wału napędzającego. Pamiętaj, aby przed każdym użyciem robota kuchennego upewnić się, że używane przystawki zostały prawidłowo zamontowane w urządzeniu.

### Wymienny wał napędzający

Włóż przystawki nad wierzchem wymiennego wału napędzającego i sprawdź, czy są bezpiecznie zamontowane na miejscu. Następnie zdejmij pokrywę ostrzy (w razie potrzeby), postępując ostrożnie, ponieważ ostrza są ostre **E**.

### Ostrze do szatkowania

- 1 Zamocuj miskę w sposób opisany wcześniej.
- 2 Zamocuj ostrze do szatkowania nad napędem silnika i mocno je dopasuj



**E. Ostrzeżenie: Zachowaj szczególną ostrożność - ostrza są bardzo ostre. Chwyć ostrze do szatkowania zawsze za część środkową wykonaną z tworzywa sztucznego.**

- 3 Włóż produkty żywnościowe do miski.
  - 4 Umieść pokrywę na swoim miejscu, jak opisano w rozdziale „Przygotowanie robota kuchennego”.
  - 5 Podłącz urządzenie i ustaw prędkość na pozycję 1 **G**. Jeżeli robot nie uruchomi się, sprawdź, czy pokrywa robota jest odpowiednio zamontowana.
- Ostrzeżenie: Ze względów bezpieczeństwa podczas podawania żywności przez podajnik produktów zawsze korzystaj z urządzenia do przyciskania produktów. Nigdy nie stosuj w tym celu dłoni ani innych narzędzi.**

- 6 W przypadku większych produktów zastosuj duże urządzenie do przyciskania produktów. W czasie korzystania z urządzenia małe urządzenie do przyciskania produktów powinno być zablokowane na swoim miejscu. W trakcie przetwarzania małych kawałków żywności, odblokuj i zastosuj małe urządzenie do przyciskania produktów, pozostawiając duże urządzenie do przyciskania produktów na miejscu w pokrywie **H**.
- OSTRZEŻENIE: Nie stosuj małego urządzenia do przyciskania produktów, jeżeli duże urządzenie do przyciskania produktów nie znajduje się na swoim miejscu w pokrywie podajnika.**

- 7 Po zakończeniu przetwarzania

PL



**produktów, a jeszcze przed wyciągnięciem ich z miski, wyciągnij ostrze.**

#### **Ostrze do wyrabiania ciasta**

- 1 Zamontuj miskę robota na swoim miejscu zgodnie z opisem w rozdziale "Przygotowanie robota kuchennego".
- 2 Zamontuj ostrze do wyrabiania ciasta na wymiennym wale napędzającym. Następnie umieść składniki w misce.
- 3 Zamontuj pokrywę i wsuń ją w odpowiednie miejsce sprawdzając, czy jest właściwie zablokowana.
- 4 Teraz podłącz urządzenie.
- 5 Włącz i korzystaj z urządzenia, aż ciasto nie zostanie uformowane w małą kulę.
- 6 Wyjmij ostrze z miski przed wyjęciem ciasta.  
**WAŻNE:** Maksymalny czas pracy robota kuchennego przy zagniataniu ciasta wynosi 30 sekund. Przed ponownym włączeniem robota kuchennego należy odczekać co najmniej dwie minuty.  
**Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa zawsze zostawiaj urządzenie do przyciskania produktów w podajniku robota kuchennego.**

#### **Przystawka trzepaczki**

- 1 Zamontuj miskę robota zgodnie z opisem w rozdziale "Przygotowanie robota kuchennego".
- 2 Zamontuj przystawkę trzepaczki na napędzie silnika.
- 3 **Umieść w misce robota kuchennego produkty do przetworzenia.**
- 4 Umieść pokrywę i urządzenie do przyciskania produktów na swoim miejscu, jak opisano w rozdziale „Przygotowanie robota kuchennego”.
- 5 Podłącz robot do gniazdka sieciowego.
- 6 Włącz urządzenie.  
**WAŻNE:** Nigdy nie używaj trzepaczki do zagniatania ciasta.  
**Krojenie na plasterki i szatkowanie**  
Dostępnych jest wiele ostrzy: do krojenia na plasterki, rozdrabniania i krojenia na paski (tylko w niektórych modelach)

- 1 Tak jak poprzednio zamontuj miskę na napędzie silnika.
- 2 Zamontuj wymienny wał napędzający.
- 3 Umieść wybrane ostrze na wierzchu wału napędzającego, trzymając ostrze za środkowy uchwyt.

Sprawdź, czy noże są skierowane w górę.

**OSTRZEŻENIE: Zachowaj szczególną ostrożność - ostrza są bardzo ostre.**

- 4 Umieść pokrywę na swoim miejscu, jak opisano w rozdziale „Przygotowanie robota kuchennego”.
- 5 **Umieść duże urządzenie do przyciskania produktów w podajniku znajdującym się w pokrywie.**
- 6 **Aby umieścić produkty w misce robota kuchennego przez podajnik, użyj małego urządzenia do przyciskania produktów.**

#### **Mała miska robota kuchennego**

Zastosuj małą miskę robota kuchennego do szatkowania przypraw i przy niewielkiej ilości składników.

- 1 Zamontuj małą miskę na obudowie robota kuchennego, jak opisano w rozdziale „Przygotowanie robota kuchennego”.
- 2 Wsuń małą miskę do dużej miski robota kuchennego sprawdzając, czy wskaźniki na misce są ustawione w linii ze szczelinami małej miski.
- 3 Na wierzchu napędu silnika umieść tylko małe ostrze. Pasuje ono do otworu w małej misce.
- 4 Dodaj żywność.
- 5 Zamontuj pokrywę, sprawdzając, czy jest prawidłowo umieszczona.
- 6 Uruchom urządzenie tylko na 2 do 5 sekund..

### **PRZELĄCZNIKI STEROWANIA**

Przełącznik sterowania robotem ma 1 przycisk prędkości i trybu pulsacyjnego.

Użycie przycisku pracy pulsacyjnej pozwala uzyskać większą kontrolę nad otrzymaniem żądanej konsystencji miksowanych produktów. Tryb ten powinien być wykorzystywany tylko „impulsowo”, przez krótkie okresy czasu.

### **CZYSZCZENIE ELEMENTÓW**

- 1 **Wyłącz robota kuchennego (pozycja off) i odłącz go od gniazdka sieciowego.**

- 2 Wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego i narzędzia robota można myć w gorącej wodzie z detergentem, za wyjątkiem obudowy robota.

**OSTRZEŻENIE: Należy zachować szczególną ostrożność podczas mycia metalowych ostrzy, gdyż są bardzo ostre.**

- 3 Obudowę robota kuchennego czyścić wilgotną szmatką.

**OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem czyszczenia obudowy należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego.**

### **PRZECHOWYWANIE**

- Umieść osłonę ochronną na ostrzu do szatkowania i małym ostrzu i włóż do pojemnika do przechowywania.

### **NAJWAŻNIEJSZE WSKAZÓWKI**

- Aby uzyskać szatkowanie gruboziarniste, należy użyć trybu pulsacyjnego, zwracając uwagę na konsystencję przetwarzanych produktów.
- Większe kawałki produktów należy pokroić do rozmiarów umożliwiających użycie ich w podajniku produktów. Twardą żywność (np. mięsa, sery), należy kroić na kostki o wielkości 2,5 cm.
- Aby szatkować i kroić na paski, wkładaj żywność poziomo do podajnika. Aby kroić na plasterki, wkładaj żywność pionowo.
- Krojąc marchew, umieszczaj w podajniku dwa takie warzywa jednocześnie.

### **SPECJALNA INFOLINIA**

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z obsługą lub użytkowaniem urządzenia, prosimy dzwonić na numer infolinii. Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym kupiliście Państwo nasz produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, aby nasi specjaliści mogli szybko odpowiedzieć na zadawane przez Państwa pytania:

- Nazwa produktu

- Model produktu, który podano na spodzie urządzenia lub tabliczce znamionowej
- Numer seryjny

### **Twoja dwuletnia gwarancja**



Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-6), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia lub jest wynikiem skoków napięcia czy też niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby niewykwalifikowane, nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Firma Morphy Richards nie wykonuje żadnych czynności serwisowych w

- рамach niniejszej gwarancji.
- 6 Gwarancja nie obejmuje elementów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek. Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.



## Содержание

Меры предосторожности	92
Электротехнические требования	93
Технические характеристики	93
Распаковка и первое использование прибора	93
Краткое описание	95
Сборка	96
Установка и использование приспособлений	96
Органы управления	98
Чистка	98
Хранение	98
Важные рекомендации	98
Специальная служба поддержки клиентов	99
Гарантия	99
Международные Пункта обслуживания	104

## Советы по оптимальной работе нового прибора...

### Безопасность

Во время работы чаша и крышка прибора должны быть правильно установлены. Только в этом случае круговой управляющий селектор будет работать.

### Эксплуатация

ВСЕ насадки - ножи должны крепиться к съемному приводному валу, за исключением ножа измельчителя и насадки для взбивания, которые крепятся непосредственно к электроприводу.

## Меры предосторожности

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать следующие основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а, во-вторых, привести к повреждению устройства. В тексте они обозначены следующими двумя предупреждениями:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

**ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения устройства!**

Кроме этого, мы даем следующие очень важные советы по мерам безопасности.

## Размещение

- Снимите с прибора всю упаковку и сохраните ее для последующего применения.
- Используйте прибор только на прочной и ровной поверхности.
- Не используйте прибор вне помещений или в ванной комнате.
- Не устанавливайте прибор на полированную деревянную поверхность, так как это может привести к повреждению поверхности.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как нагретая кухонная плита или радиатор, или близко к ним, а также вблизи открытого огня.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или рабочего места, либо касался горячих поверхностей.

## Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться данным прибором. Объясните детям, что кухня – небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов, которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.
- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.

## Личная безопасность

- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора. Во время работы не подставляйте близко к ножам комбайна руки, волосы, одежду, а также лопатки и другие кухонные принадлежности во избежание травм и/или повреждения прибора.
- **•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы исключить риск поражения электрическим током, НИКОГДА не погружайте корпус прибора в воду или в другую жидкость и всегда следите за тем, чтобы электрические контакты были сухими.**
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или немощными людьми без надлежащего присмотра со стороны ответственного лица с целью обеспечения безопасного использования прибора.

## Другие меры предосторожности

- Отсоединяйте прибор от электросети, когда он не используется, перед тем как снять с него насадки, а также перед его чисткой.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой. Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор.
- Шнур питания не подлежит замене. Для получения консультации свяжитесь с компанией Morphy Richards.
- Используйте только рекомендованные и продаваемые компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Запрещается использовать устройство не по назначению.

## Особые меры предосторожности

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ножи кухонного комбайна очень острые. При использовании и во время чистки с ними нужно обращаться очень осторожно.**
- Не закладывайте в чашу кухонного комбайна слишком большое количество продуктов. Это может привести к выходу из строя электродвигателя.

- Для того, чтобы кухонный комбайн работал, его крышка должна быть правильно установлена на месте.

## Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует напряжению в электрической сети в вашем доме. Это должно быть напряжение переменного тока.

Если вилка шнура питания прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После удаления со шнура питания поврежденной вилки необходимо ее уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное устройство должно быть заземлено.**

## Составные части

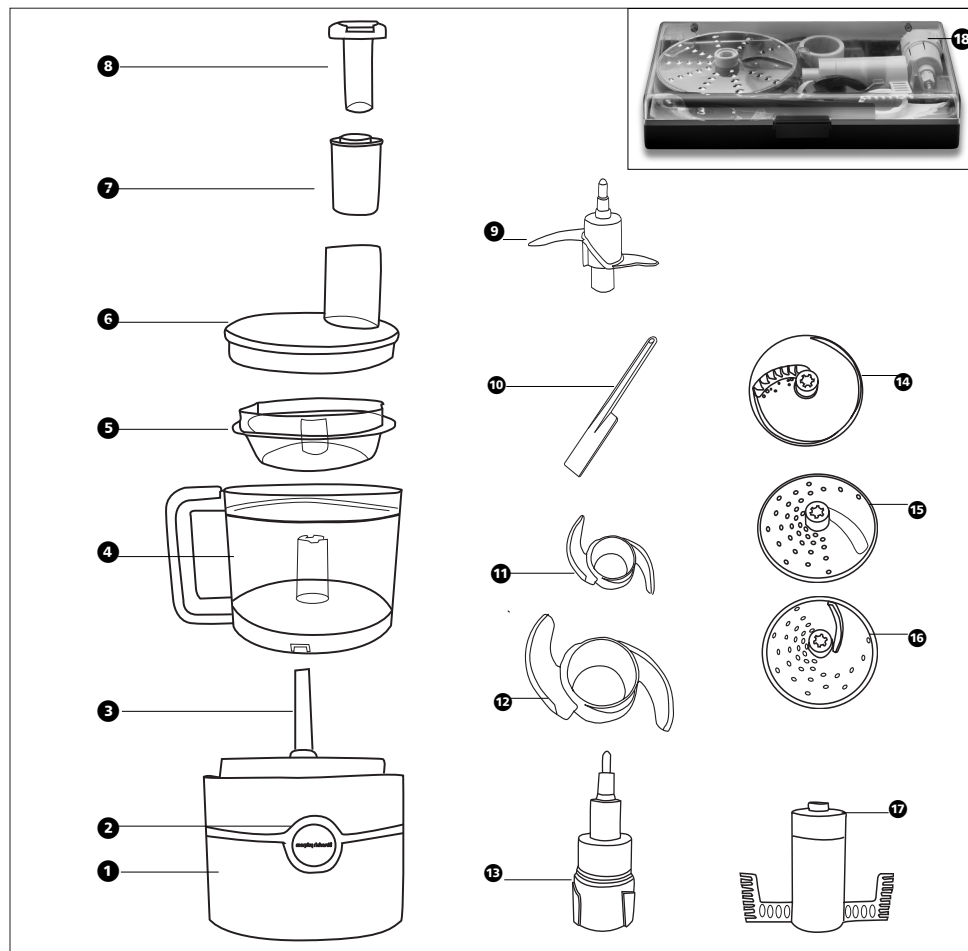
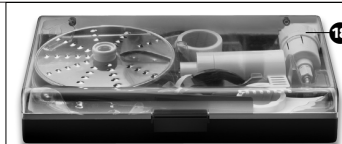
- 1 Мотор комбайна
- 2 Кнопка включения/выключения, выбора скорости, импульсного режима
- 3 Асинхронный электропривод
- 4 Чаша кухонного комбайна
- 5 Чаша для измельчения
- 6 Крышка кухонного комбайна
- 7 Большой толкатель
- 8 Малый толкатель
- 9 Нож измельчителя
- 10 Лопатка
- 11 Нож для теста

- 12 Нож для рубки
- 13 Съемный приводной вал
- 14 Нож для тонкой нарезки (только для некоторых моделей)
- 15 Нож для толстой нарезки и грубой шинковки
- 16 Нож для нарезки и шинковки
- 17 Насадка для взбивания
- 18 Отсек для хранения



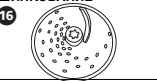
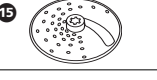



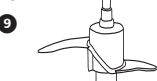
## Распаковка и первое использование прибора

Аккуратно распакуйте новый кухонный комбайн, все его насадки и приспособления, сопоставьте их с иллюстрациями, помещенными в начале данной брошюры, с тем чтобы ознакомиться с прибором. Вымойте все части, которые можно погружать в воду.

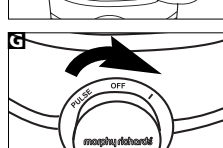
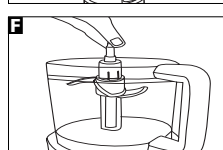
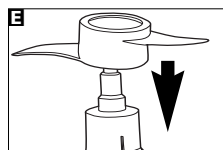
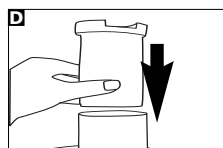
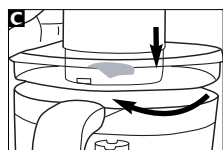
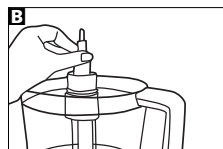
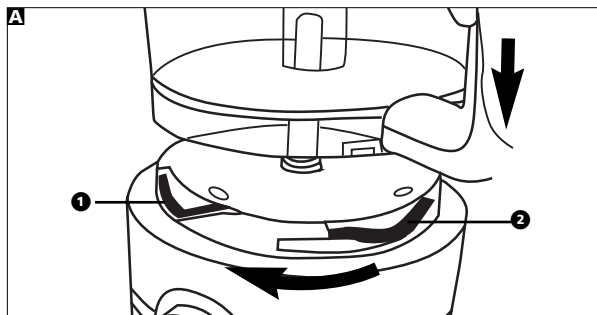
Никогда не погружайте корпус кухонного комбайна в воду или другую жидкость. Его можно протереть чистой влажной тканью, однако перед этим комбайн нужно отсоединить от электрической розетки.



## Краткое описание

Насадки и приспособления Название	Функция	Тип продукта	Максимальный объем	Время	Особые замечания
<b>НОЖ ДЛЯ РУБКИ</b> 	Рубка	Мясо, овощи, сыр, шоколад	700 г	15-20 секунд	С помощью импульсного режима можно over texture
	Смешивание	Супы, напитки	700 г	20 секунд	
	Приготовление пюре	Вареные овощи, картофель и фрукты	600 г	10-15 секунд	
<b>НОЖИ ДЛЯ ТЕСТА</b> 	Перемешивание	Мучные кондитерские изделия, лепешки	350 г	1 минута максимум	Максимальный объем=вес муки
		Пирожные (общий вес)	1 кг	1 минута максимум	
	Замешивание	Теста для хлеба 400 г воды	600 г муки + пауза 2 минуты	20 секунд	Максимальный объем= вес муки. Не превышайте время обработки
<b>НАРЕЗАНИЕ НА ЛОМТИКИ И ШИНКОВАНИЕ</b> 	Нарезание на ломтики/Шинкование	Овощи, сыр, картофель, фрукты, шоколад			
<b>НАРЕЗАНИЕ НА ТОЛСТЫЕ ЛОМТИКИ И КРУПНОЕ ШИНКОВАНИЕ</b> 		Овощи, сыр, картофель, фрукты, шоколад			
<b>НОЖ ДЛЯ ТОНКОЙ НАРЕЗКИ</b> (только для некоторых моделей) 	Тонкая нарезка (только для некоторых моделей)	Картофель, овощи, палочки некоторых моделей)			Форма получаемых нарезанных брусочков обычно маленькая соломка типа картофеля фри
<b>ВЗБИВАЛКА</b> 	Взбивание	Яичные белки	6 яиц (от 2 до 6 яиц)	1-2 минуты	
	Сливки		570 мл	40-50 секунд	Не превышайте время обработки
<b>ЧАША ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ</b> 					
<b>МЕЛКАЯ РУБКА НОЖ</b> 	Рубка количества	Травы и небольшие	20 г трав	2-5 секунд	

НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ РЕКОМЕНДОВАННОГО ВРЕМЕНИ ОБРАБОТКИ . НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ РЕКОМЕНДОВАННЫХ МАКСИМАЛЬНЫХ ОБЪЕМОВ. ВСЕГДА БЕРИТЕСЬ ТОЛЬКО ЗА ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СЕГМЕНТ НОЖЕЙ .



## Сборка

### Подготовка к работе

- 1 Убедитесь, что кухонный комбайн отключен от электросети.
- 2 Чтобы установить чашу, выровняйте ручку, как показано на рисунке. Поверните ручку по часовой стрелке, пока не послышится щелчок, означающий правильную установку на место **A**. (Заметьте, что ручка может быть установлена для удобного использования как левшами, ? так и ? правшами).
- 3 Установите съемный приводной вал на асинхронный электропривод **E**.
- 4 Выберите нужный нож и насадите его на съемный приводной вал. Для дополнительной информации см. раздел "Установка и использование приспособлений".
- 5 Установите крышку кухонного комбайна, совместив указатель на крышке с правой стороной ручки и сделав вращение по часовой стрелке, до тех пор пока крышка твердо не встанет на место (послышится характерный щелчок) **G**.
- 6 Перед началом обработки убедитесь, что оба толкателя для продуктов установлены на свои места. Их можно извлекать только для добавления продуктов **D**.

## Установка и использование приспособлений

Как правило, все приспособления (за исключением чаши для измельчения и малого ножа), которые устанавливаются в чаше

кухонного комбайна, должны жестко закрепляться на съемном приводном валу. Каждый раз проверяйте, правильно ли установлены приспособления, и, в случае необходимости, корректируйте их положение.

### Съемный приводной вал

Вставьте насадки в верхнюю часть съемного приводного вала и убедитесь, что они надежно встали на свои места (должен послышаться характерный щелчок). Затем снимите крышки с ножей (если они есть). Будьте осторожны, так как ножи очень острые **E**.

### Нож для рубки

- 1 Установите чашу кухонного комбайна, следуя приведенным выше инструкциям.
  - 2 Установите нож для рубки на приводе электродвигателя и жестко зафиксируйте его на месте **F**.
- Предупреждение: Соблюдайте предельную осторожность – ножи очень острые. Держите нож для рубки за пластмассовый сегмент в его центральной части.**
- 3 Поместите продукты в чашу.
  - 4 Установите крышку и зафиксируйте на месте до щелчка, как описано в разделе "Подготовка к работе".
  - 5 Подключите кухонный комбайн к электросети и включите скорость 1 **G**. Если работа комбайна не начинается, проверьте правильность его сборки.

**Предупреждение: В целях безопасности, при закладке продуктов в загрузочную трубку всегда используйте толкатель для продуктов. Никогда не закладывайте продукты рукой или с помощью кухонных принадлежностей.**

- 6 Для проталкивания крупных кусков пользуйтесь большим толкателем для продуктов. Малый толкатель для продуктов, между тем, должен быть зафиксирован на месте. При обработке небольших кусков продуктов, освободите и используйте малый толкатель для

продуктов, при этом большой толкатель должен оставаться зафиксированным на своем месте в крышке **H**.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте малый толкатель для продуктов без установки большого толкателя на его место в крышке подающей трубки.**

- 7 По завершению процесса обработки, прежде чем вынимать обработанные продукты, сначала извлеките из чаши нож.

### Нож для теста

- 1 Установите чашу кухонного комбайна, как описано в разделе "Подготовка к работе".
- 2 Установите нож для теста на съемный приводной вал. Затем поместите в чашу ингредиенты.
- 3 Установите крышку и желоб на место, так чтобы послышался характерный щелчок.
- 4 Подключите кухонный комбайн к электросети.
- 5 Включите комбайн и обрабатывайте тесто до тех пор, пока оно не примет форму маленького шара.
- 6 Извлеките из чаши нож, а затем достаньте тесто.

**ВНИМАНИЕ:** При замешивании теста продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 30 секунд.

Затем нужно подождать по меньшей мере 2 минуты, после чего прибор можно включать снова.

**Предупреждение: В целях безопасности, во время работы кухонного комбайна всегда оставляйте толкатель для продуктов на его месте.**

### Насадка для взбивания

- 1 Установите чашу кухонного комбайна, как было описано выше в разделе "Подготовка к работе".
- 2 Установите насадку для взбивания на привод электродвигателя.

- 3 Поместите ингредиенты в чашу.

- 4 Установите крышку, вставьте толкатель для продуктов и зафиксируйте на месте до щелчка, как описано в разделе «Подготовка к работе».

- 5 Подключите кухонный комбайн к электросети.

- 6 Включите комбайн.

**ВНИМАНИЕ:** Никогда не используйте насадку для взбивания для замешивания теста.

### Нарезание на ломтики и Рубка

В вашем распоряжении целый выбор ножей: для нарезания на ломтики, шинкования и мелкого нарезания (только для некоторых моделей).

- 1 Установите чашу кухонного комбайна, как было описано выше, на привод электродвигателя.
- 2 Установите съемный приводной вал.
- 3 Установите выбранный нож на верх съемного приводного вала, держа нож за центральный сегмент. Убедитесь, что зубья направлены вверх.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Соблюдайте предельную осторожность – ножи очень острые.**

- 4 Установите крышку и зафиксируйте на месте до щелчка, как описано в разделе «Подготовка к работе».
- 5 Вставьте большой толкатель для продуктов в трубку на крышке кухонного комбайна.
- 6 Используйте малый толкатель для подачи продуктов в чашу кухонного процессора через загрузочную трубку.

### Чаша для измельчения

Используйте чашей для измельчения кухонного комбайна для рубки трав и небольшого количества ингредиентов.

- 1 Установите чашу кухонного

комбайна, как было описано выше в разделе "Подготовка к работе".

- 2 Вставьте чашу для измельчения в основную чашу кухонного комбайна, убедившись, что центраторы чаши комбайна совмещены с желобами в чаше для измельчения.
- 3 Возьмите только малый нож и закрепите его на приводе электродвигателя. Нож должен войти в отверстие в чаше для измельчения.
- 4 Добавьте продукты.
- 5 Установите крышку, следя за ее правильным расположением.
- 6 Включите процессор всего на 2-5 секунд.

### Органы управления

Кухонный комбайн оборудован кнопкой переключения скоростей и включения импульсного режима.

С помощью кнопки включения импульсного режима можно более точно контролировать консистенцию обрабатываемых продуктов. Эта функция предназначена для использования только с короткими временными промежутками обработки или перемешивания.

### Принадлежности для чистки

- 1 Выключите кухонный комбайн и отсоедините от электрической розетки.
- 2 Все насадки и приспособления кухонного комбайна, за исключением корпуса, можно мыть в горячей мыльной воде.  
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При мойке металлических ножей необходимо соблюдать предельную осторожность, так как они очень острые.**
- 3 Протрите корпус кухонного комбайна влажной тканью.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прежде чем приступать к чистке, всегда отсоединяйте кухонный комбайн от электросети.**

### Хранение

- Наденьте защитную крышку на нож для рубки и на малый нож и поместите их в контейнер для хранения.

### Важные Рекомендации

- Для более крупной рубки в течение нескольких секунд нажимайте кнопку импульсного режима, после чего проверяйте консистенцию продукта.
- Для того, чтобы протолкнуть в загрузочную трубку крупные куски, их нужно предварительно порезать. При рубке твердых продуктов (таких как мясо, сыр), нарежьте их на кубики размером 1 дюйм/2,5 см.
- Для шинковки и нарезки помещайте продукты в загрузочную трубку горизонтально. Для нарезки на ломтики помещайте продукты вертикально.
- При нарезке моркови на ломтики вставляйте в загрузочную трубку одновременно две морковки, чтобы они сохраняли вертикальное положение.

### На данное оборудование дается двухлетняя гарантия



Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия Morphy Richards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока

осуществляется бесплатное гарантийное обслуживание (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

### ИСКЛЮЧЕНИЯ

Компания Morphy Richards вправе отказать в гарантийном обслуживании в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки и хранения.

**morphy richards**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Торговая организация:

Фамилия и подпись продавца:

МП  
продавца

Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя:

- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.
- 3 Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 4 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для не бытовых целей.
- 5 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия не ограничивает ваших прав потребителя.

**morphy richards®**

1. Гарантийное обслуживание продукции MorphyRichards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия MorphyRichards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
  - a. расходные материалы;
  - b. естественный износ;
  - c. механические повреждения изделия или его частей;
  - d. повреждения, вызванные качеством воды;
  - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
  - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
  - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
  - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
  - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
  - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
  - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
  - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
  - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного MorphyRichards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.





- GB** For electrical products sold within the European Community.  
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.  
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.  
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.  
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.  
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.  
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.  
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.  
Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.  
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.  
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.  
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.  
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.  
Faça a reciclagem nos locais apropriados.  
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.  
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.  
Riciclarlo laddove esistano le strutture.  
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.  
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.  
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.  
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.  
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.  
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.  
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.  
Po zakończeniu okresu użytkowania produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.  
Jeżeli istnieje odpowiednia możliwość, należy je oddać do recyklingu.  
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

**GB****F****D****E****NL****P****I****DK****S****PL**



- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,  
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ  
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609 Republic of Ireland 1800 409119

**AUS** Australia - Service centre locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.  
Victoria  
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales  
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland  
2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3868 2989

South Australia  
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8293 1833

Western Australia  
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9244 4366

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France  
Z.I de l'Eglantier  
20, rue des Cerisiers  
91028 Evry cedex 2851  
T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH  
Otto-Bergner-Str. 28  
96515 Sonneberg  
Service-Hotline-Telefon:  
+49(0) 1805/395-346  
Service-Fax: +49(0) 3675/879-235  
email: service@glendimplex.de

Austria  
Kundendienst  
Merangasse 17  
A-8010 Graz  
Telefon : +42(0) 316/323-041 Telefax: +49(0)316/382-963

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

Glen Dimplex España  
Servicio de Asistencia Técnica en toda España  
PRESAT S.A.  
Calle Ribes 49-53  
08013 Barcelona, España  
Línea de ayuda (horas de oficina)  
93 247 85 70  
presat@presat.net

- NL** De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV  
Antennestraat 84  
1322 AS Almere  
Nederland  
T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41  
Service: +31-(0)-36-538 70 55  
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

- B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles. De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV  
Gentsestraat 60  
B- 9300 Aalst  
België  
T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63  
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Glen Dimplex Espanha i Portugal  
Servio da assistência Técnica em Portugal  
RENASE S.A.  
Rua Antero Quental, 236  
Edifício Europa 4455-586 Parafita  
Portugal  
Linha ajuda (horas de escritório) T: (351) 229 942 917

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

Glen Dimplex Italia Srl  
Via delle Rose 7, 24040 Lallio (BG)  
Assistenza telefonica (Lun-Ven)  
08:30 – 12:30 / 14:00 – 18:00  
T: 035-201042 F: 035-200492

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationerna för sina modeller.

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. Z o.o.  
Ul. Strzeszyńska 33  
60-479 Poznań  
NIP 781-16-70-985  
T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

**morphyrichards**

For details of other products in the Morphy Richards range please see our website . . .

www.morphyrichards.com